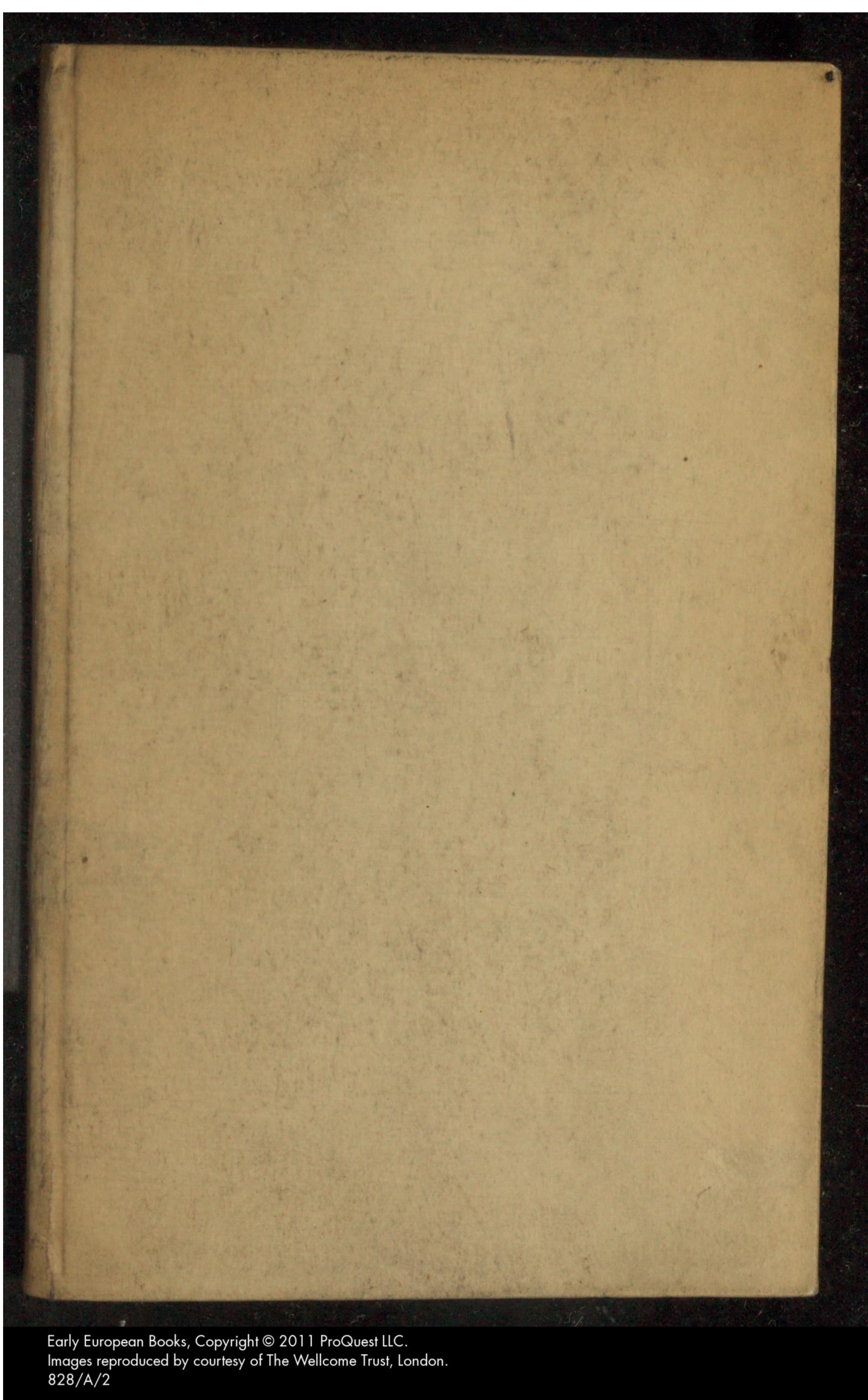
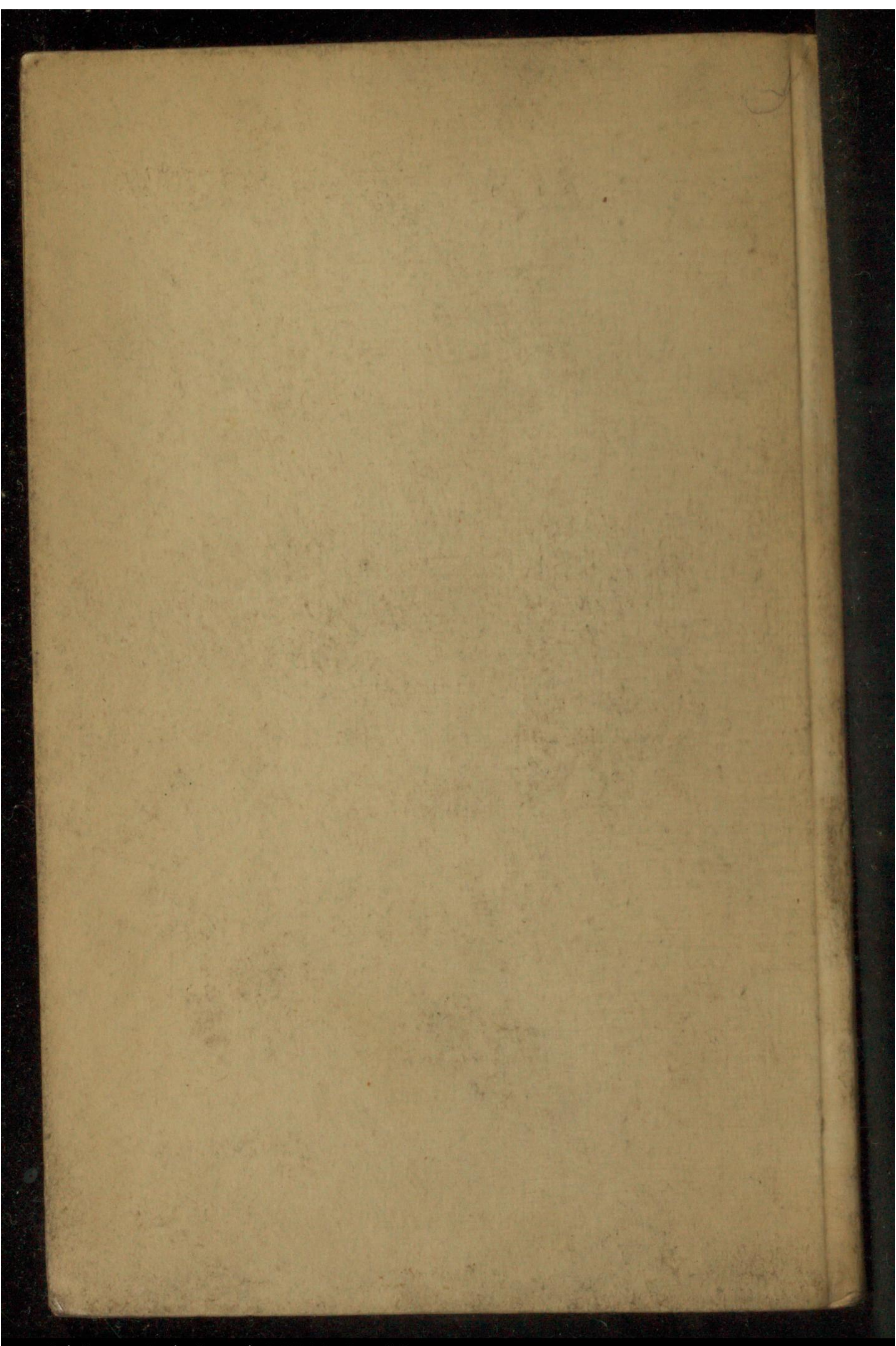
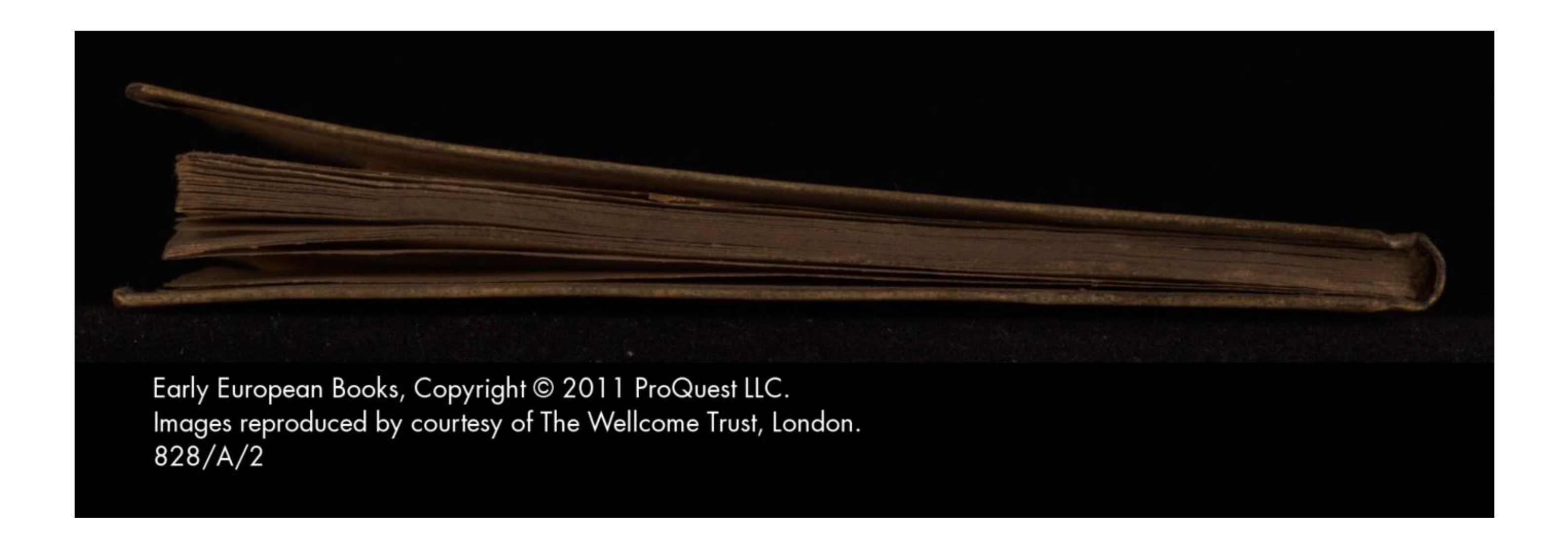


J. BESSON

1573

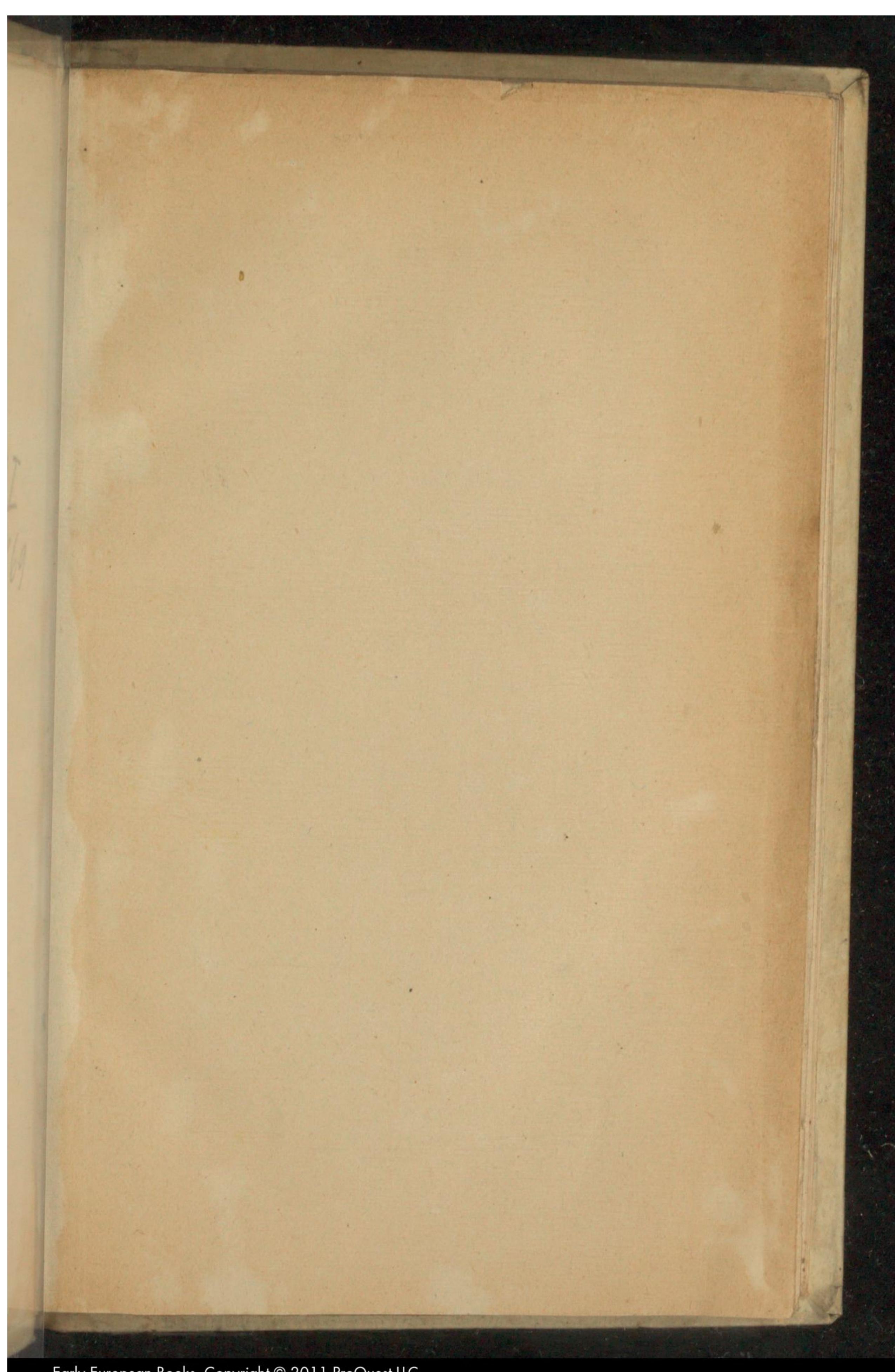








869. BESSON, Jacques, Dauphinois. Art et moyen parfaict de tirer huyles et eaux de tous medicaments simples et oleogineux. 31 leaves. *With* 8 *woodcuts* (stills) and printer's device. 8vo. Boards. Paris, Galiot du Pré, 1573. Frs. 75.—
Brunet I, 830. Rare book on medical distillation.



ART ET MOYEN PARFAICT DE TIRER HVYLES ET EAVX, DE TOVS Medicaments ſimples & Oleogineux.

* * *

Premierement Receu d'vn certain Empirique qu'on eſtimoit Alleman, & depuis confirmé par raiſons & experiences.

Nouuellement corrigé & augmenté d'vn ſecond Liure, par Iaques Beſſon, Daulphinois, Profeſſeur és Sciences Mathematiques.



A PARIS.

Pour Galiot du Pré, Rue S. Iaques, à l'enſeigne de la Gallere d'or.

1573.

EXTRAICT DV PRIVILEGE du Roy.

PAR grace & Priuilege du Roy, donné à Orleans, le 27. iour du moys de Iuing. 1569. Signé Brulart: il est permis à maistre Iaques Besson, professeur és Sciences Mathematiques, de faire imprimer, par tel Imprimeur qu'il choisira, tous & vn chacun les Liures, par luy composez & mentionnez esdictes Lettres: pour d'iceluy Priuilege iouyr paisiblement, pendant le temps & espace de dix ans, à commencer du iour & datte, que chacun Liure sera acheué d'imprimer: & deffences faictes à tous Libraires & Imprimeurs, d'iceux Liures imprimer, ou faire imprimer, pendant ledict temps de dix ans. Suyuant lequel Priuilege & Octroy, ledict Besson a permis & permect à Galiot du Pré, marchand, Libraire iuré de l'Vniuersité de Paris, d'imprimer ou faire imprimer, vendre & distribuer pendant ledict temps de dix ans, le Liure par luy composé & intitulé Art & moyé parfaict, de tirer Huylles & Eaux, de tous Medicaments simples, & Oleogineux. Premierement receu d'vn certain Empirique, qu'on estimoit Alleman: & depuis cõfirmé par Raisons & experiences. Nouuellement corrigé & augmenté d'vn second Liure. *Le tout suyuant les peynes indictes esdictes Lettres de Priuilege.*

A

HAVLT ET PVISSANT SEIGNEVR, MONSEIGNEVR FRANÇOIS, DVC DE Montmorency, Cheualier de l'Ordre, & Lieutenant pour le Roy, en l'Isle de France, &c.

*



ONSEIGNEVR, C'est chose certaine, que les sciences en general, & tous ceux qui en font profession, entre les trauerses qui] ordinairement leur aduiénent, ont cela de bien, que iamais ilz ne sont cogneuz, prisés, ne remarqués que par l'addresse & conduicte des hommes illustres & genereux, qui aymans les sciences, ainsi qu'il est requis, les cherissent & fauorisent en temps & lieu. Chose, certes, qui euidemment & de soy-mesme demonstre assez & nous faict cognoistre, que cõme les hommes ont cet heur d'estre bien naiz, & sont esleuez en hault degré & dignité: aussi doibuent-ilz caresser la Vertu, qui est la vraye marque de leur Noblesse. Ce que ie dy (Monseigneur) se peut remarquer en vous: Car non seulement vous delectés en toutes honnestes Disciplines & Sciences: mais aussi fauorisés & aymés ceux, qui les pratiquét & en-

seignent. en quoy faisant, ilz se sentent (comme moy) grandement voz obligez & tenuz. Et ose dire d'auantage, que aués esté la voye & le moyen, que moy (homme de nulle qualité & renommée) ay éu cet heur, d'auoir péu treshumblement & de prés, saluër mō Prince souuerain & bon Roy: auquel (vsant enuers moy de vostre benignité accoustumée) aués faict entendre qu'il est impossible, que ie puisse proffiter au public, & subuenir aux fraiz qu'il me conuiendra faire, pour mettre en euidence mes Oeuures & Inuentions de Mathematique, sans estre liberalement aydé & entretenu de sa Majesté. De cette Recommendation (Monseigneur) i'ay ia senty vn tel cōmencement, que esperant en Dieu, au Roy, & vous: ie receuray en brief, le bien & contentemēt que i'en ay desiré & esperé: afin de seruir de tous mes moyens, & le reste de ma vie, à nostre Nation Françoise & Posterité. Ce pendant (Monseigneur) ne voulāt estre noté du vice d'Ingratitude enuers vostre vraye Noblesse: desirant d'autre-part, vous donner recreation & plaisir en la varieté des Sciēces, esquelles, quand auez quelque peu de loysir vous delectez. I'ay entreprins vous dedier, & faire present, de cestuy mien petit Oeuure, contenāt en soy l'Art, & Moyē parfaict de distiller Huylles & Eaux des simples Oleogineux. Et ce d'autant, qu'il m'a semblé n'auoir esté improuué par aucune sommaire Lecture, qu'en ont fait particulierement plusieurs Medecins doctes & sça-

ciens : & entre autres, mõsieur de Masilles: personnage, certes, grandement recommendable, tant pour les rares Vertuz & Doctrine qui sont en luy, comme ayant esté cogneu fidele & loyal, il a éu ceste Faueur, d'estre substitué & choisy (apres le decéz de monsieur Chappelain) pour Premier, tres-humble Medecin & seruiteur du Roy, ainsi que cognoissez qu'il en est digne. Or Monseigneur, Puis-qu'ainsi est, que ce petit œuure, a ia esté approuué des estranges Nations par le moyen de l'Impression Latine, qui en a esté publiée & receuë: & que d'autre-part i'ay esté instigué & requis d'iceluy reuoir & traduire en vulgaire François. Il m'a semblé tres conuenable de l'augmenter d'vn second Liure, afin que ceux, qui se delectent en telles Sciences, en puissent receuoir le fruict qu'ilz en esperent. Et pource (Monseigneur) apres que i'ay dressé ma veuë sur ceux, qui portét faueur à tous studieux de Disciplines, ie n'ay rencontré homme, qui en ardeur de les auancer vous puisse égaler, ie me suis rengé vers vostre debonnaireté & clemence, à fin de vous rendre tesmoignage du grand desir & affection que i'ay, de demourer à tousiours-mais.

Vostre tres-humble & obeissant
seruiteur, Iaques Besson,
Daulphinois.

L'IMPRIMEVR AVX Lecteurs.

AMYS Lecteurs, ie vous ose persuader, que si departez quelques heures à la lecture & pratique du contenu en ce petit œuure, vous ne perdrez ne vostre temps, ne voz peines: d'autant que vous en pouués receuoir non seulement vn singulier contentement d'esprit, mais aussi vne vtilité grande : comme estant party des mains d'vn Autheur, certes, autant versé és sciéces Mathematiques que autres, qui soyent de ce temps: comme il vous peut estre, & est apparu par l'Edition, qu'il a dernierement faicte, du Liure par luy composé & intitulé [Cosmolabe, ou Instrument vniuersel.] Par lequel il demonstre toutes les obseruatiõs, qui se peuuēt faire par les Sciēces Mathematiques, tāt au ciel, en la Terre, cõme en la Mer: Ensemble, d'vn autre non moins recõmendable, traictant de la maniere de trouuer seurement les Eaux & Sources, qui sont cachées soubs terre: En-quoy faisant, il a impetré & obtenu cette faueur & commandement du Roy nostre Sire, de luy bastir & dresser vn autre sien œuure, declaratif de diuerses Machines & Inuentions Mathematiques, fort recommendables & necessaires à nostre Republique. Et afin de ne rester oysif & in-vtile, pendant le temps qu'il ordonne & prepare les Figures necessaires audict œuure, il s'est aduisé de reueoir, corriger, & augmenter d'vn second Liure, ce petit Opuscule traictant l'Art & Moyen de distiller Huylles & Eaux des simples Oleogineux: Et de ce, il vous fait vn present, auec telle protestation qu'il ne desdaignera de le vous enseigner & faire pratiquer par raisons naturelles & euidentes. Voire (aidant Dieu) vous fera iouyr en brief, d'autres siennes & tres-recommendables inuentions de Geometrie. Adieu, De Paris, ce 8. de Decembre. 1570.



ART ET MOYEN PARFAICT DE TIRER HVYLES ET EAVX, DE TOVS Medicaments ſimples & Oleogineux.

Premierement Receu d'vn certain Empirique qu'on eſtimoit Alleman, & depuis confirmé par raiſons & experiences.

Nouuellement corrigé & augmenté d'vn ſecond Liure, par Iaques Beſſon.

LIVRE PREMIER.

Catalogue des Herbes, Semences, & Aromates, deſquelles on peut tirer leurs Huylles.

S'enſuyuent les noms des Herbes.



PRemierement, entre les Herbes on peut tirer de l'huille du Roſmarin, du Serpollet, de la Rue, de la Calamente, de l'Origane, de la Lauende, de la Camomille, de la Sauge, de l'Yſope, du Baſilic, du Spica d'Indie, de l'Ache, de l'herbe appellée Stœchas arabica, de la Serriette, de l'Abſinthe, de la Li-

uesche, du Tim, de la Mente, du Polliot de mõtagne, de l'herbe nommée iua-arthritica, de la Sauine, qui sert à la deliurance des Femmes qui sont hors d'espoir d'Enfantement : & secutiuement de toutes Herbes, qui sont de temperament chaut & sec, & qui sentent bonne ou forte Odeur.

S'ensuyuent les noms des Semences.

ET entre les Semences, on peut tirer Huilles de celles de fenoil, de celle d'Anis, de celles de Siler-montanum, de celle de Comin, de celle de Persil, de celle d'Amomum, de celle d'Anet, de celle de Santonicum, de celle de Nigella-nigra, & alba : de celle de Poiuiette, & de celle de Carrottes sauuages, & de beaucoup d'autres Seméces ayants bonne odeur, ou forte.

S'ensuyuent les noms des Aromates.

ET des Aromates, on peut tirer huylle de la Canelle, du Poiure-noir, du Clou de girofle, de l'escorce de Muscade, du Costus-odoratus, de l'Angelique ou Imperatoire, de la Galangue, de la graine de Paradis, de la Noix-muscade, du Gingébre, des Cubebes, du Cyprez. Itẽ de beaucoup de Graines, cõme de celle de Laurier, de celle de Geneure, & de celle de Sauine, & des escorces de Citron & d'Oréges: & beaucoup d'autres semblables choses Aromatiques

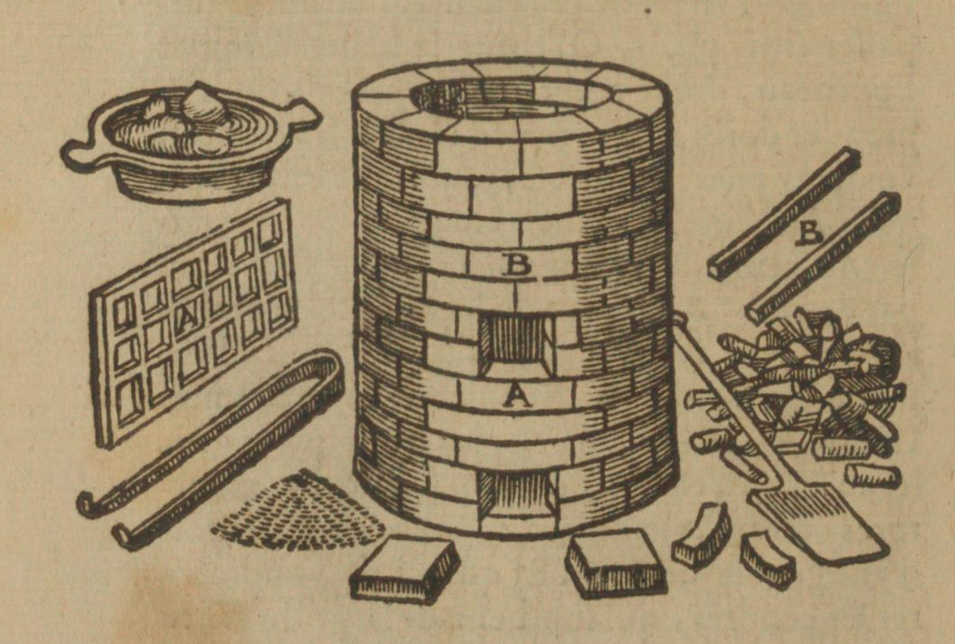
De la matiere, Forme & mesure du Fourneau.

CHAPITRE PREMIER.

LA matiere du Fourneau, faut qu'elle soit de Briques, telle qu'on vse à bastir Puits en certains païs, c'est à dire : Rondes aucunement : pour le moins par le dedans, desquelles la largeur est coustumierement de huict doigts. Et quant à la longueur, & espaisseur, selon qu'il plaist à l'Ouurier. Ces Briques dõc, composées en montant l'vne sur l'autre à la forme & art de Maçonnerie, feront (pour le moins par là dedãs) vne Capacité egalle & ronde : de laquelle Capacité, le Diametre en cet affaire, ne doibt estre moindre d'vn pied : & la hauteur ne doibt surpasser trois piedz. Or toute la hauteur dudict Fourneau, doibt auoir trois espaces : dont le premier doibt auoir vn pied : le second enuiron vn demy pied : & le tiers, tout le reste du Fourneau. Au haut du premier estage, doibt estre mise vne grille de fer, contenant tout le Fourneau par dedans, & au haut du second estage pareillement deux verges de Fer distãtes l'vne de l'autre de quatre doigts. Et puis au bas du premier Interualle, & aussi vn peu plus hault que la grille, au second estage, on doibt faire deux ouuertures carrées, auec leurs couuercles, à la façon d'vne gueule de Four. Et quand on voudra tirer les cendres, qui tombent de la grille située

au dessus, (Chose qui est fort necessaire) il faulдра ouurir la bouche la plus basse & par la haute, ietter les Charbons, & allumer le feu. D'auantage, à la haute yssue du Fourneau, à la part la plus commode, on doit laisser quelques autres pertuits, pour laisser sortir la Fumée. Et cecy suffise auec la presente painture, touchāt la matiere, forme & mesure du fourneau. La Grille, qui est monstrée par la lettre A. doibt estre mise au fourneau par dedans, à l'endroit de l'autre A. & les verges de fer, B. à l'endroit de B.

Pourtrait, forme, & mesure du Fourneau, duquel auons traicté cy dessus.



Du Nombre, Qualité, & Quantité des vaiſſeaux neceſſaires au preſent Art de Diſtiller.

CHAP. 2.

IL eſt beſoing, qu'il y ait quatre Vaiſſeaux: Le premier, faut qu'il ſoit de Terre, telle qu'elle dure long temps au Feu: & que ſa forme ſoit ſemblable à vne figure Conique, rõgnée par le haut, ainſi que la lettre A le demonſtre. Combien toutesfois qu'il doibt eſtre moyennement enflé par le millieu de ſa grandeur, cõme s'il reſſẽbloit à la forme & figure d'vn œuf. Finablemẽt, que toute ſa grandeur accorde (& principalement en hauteur,) auec le troiſieſme & dernier eſtage du Fourneau. Et quãt à la largeur de ſon ouuerture, faut qu'elle conuienne auecq' les bords de la gueulle du Fourneau: & pareillement, que la largeur de ſon fonds; ayt vn peu plus grande eſpace, que ne ſont diſtantes les verges de Fer l'vne de l'autre, attachées à trauers vers la fin du ſecond interualle du Fourneau: afin que ledict Vaiſſeau puiſſe eſtre là deſſus mis & colloqué fermement.

Le ſecond, qu'il ſoit de Cuiure, & que ſa Figure (comme on dit) ſoit Ouale: vn peu rongnée par le Sommet, ainſi que pouués veoir en ceſte ſeconde Figure B. Toutes-fois, il a


B

d'auãtage le Col estẽdu, enuirõ de quatre doigts sur l'endroit de la Rogneure, comme la lettre C. le demonstre en la secõde figure, Puis ce Col, au bord d'en haut vers sa gorge, doibt estre en equarre, enuirõ d'vn doigt & demy, ainsi que demõstre la figure, D. Or' à tout le Vase, on doibt appliquer vn chapiteau, qui ne soit trop petit, duquel la Figure doit estre quasi comme vne demie Boulle creuse, & à l'endroit qui ressemble dessouz du Front au lieu du Nez, doit auoir vn Tuyau, qui soit moyennement encliné, & doibt estre conioinct & souldé entre son Col (lequel est aussi destiné, & attribué audict Chapiteau) & ledict Fonds. La forme dõc sera telle que E. figure presente le demõstre. Puis E de peur de mettre en oubly, il est besoing que ledict Chapiteau ayt Cui-
vn bord eminent, de la mesme matiere de ue le
ure, fondé & compassé vn peu plus bas q pre-
Nez, qui a esté mis à la gorge du vaisseau l'en.
cedent, par le moyen que F. suyuãte figure seigne: dont s'ensuyt, que tel col du Chapiteau, emboisté dans le col du Vaisseau predict, bouchera iceluy vaisseau par telle maniere: que au dedans la capacité de son col, il recepura iustement le col dudict chapiteau: & ce derechef en telle façon, que le bord remplié de l'ouuerture dudict Vaisseau, responde & s'accorde par vne ligne Orbiculaire, auec le bord eminent du cha-

piteau, à la forme qu'icy apparoit par la lettre G. Finablement, la grandeur de tout ce Vaiſſeau doibt conuenir tellement, auec la capacité du premier Vaiſſeau de terre, qui eſt dedãs le fourneau, qu'il y ayt de diſtance entre eux-deux, enuiron deux ou trois doigts: & en hauteur, q̃ ledict Vaiſſeau de Cuiure ſurpaſſe de tout le chapiteau, (& d'enuirõ huit doigts) celuy de terre: comme la figure H. ſuyuante le monſtre.

F

G

Le troiſieſme, faut que ſoit vn Tõneau de moyenne grandeur, & qu'il n'ait qu'vn Fonds.

Le quatrieſme, ſera le vaiſſeau Recipiant, c'eſt à dire, qui recepura la Matiere diſtillée, & faut que ſoit de Verre: à cauſe de ſa clairté & netteté, & poinctu par le bas, auec vn petit pertuis cimenté & mediocrement grand, comme la figure I. le demonſtre.

I

Et voilà, ce qui eſt neceſſaire de dire, du Nombre, Qualité & Quantité des Vaiſſeaux requis pour Diſtiller.

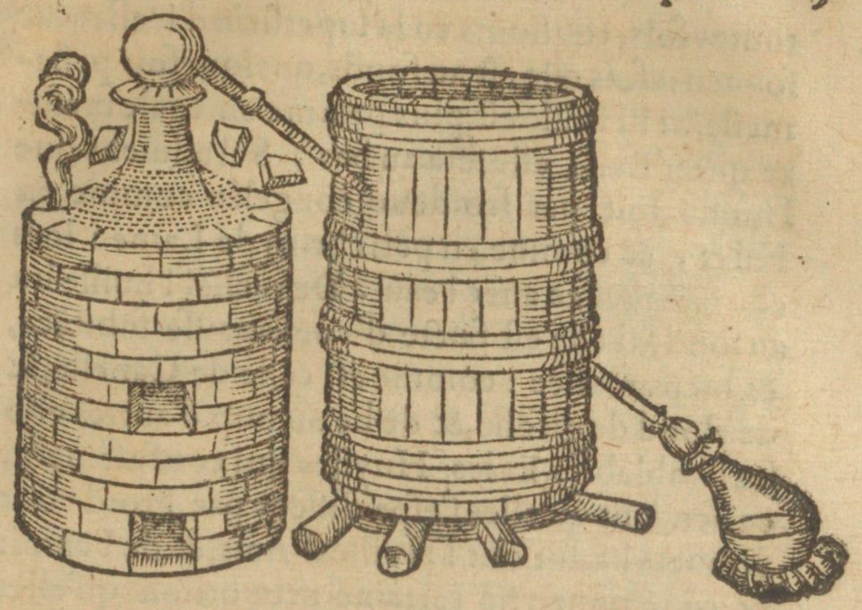
Du moyen qu'il faut tenir, pour disposer la Matiere, que il conuient distiller : & comment il faut colloquer les Vaisseaux l'vn auec l'autre: & de l'ordre & suytte qu'il fault tenir en Distillant.

CHAP. 3.

PRemierement, il faut que la matiere soit tellement pilée, qu'elle ne deuienne ny en poudre, ny en paste : mais en petis brins : & ce, par le moyen & art des Apoticaires : à sçauoir en la pilant & passant grossement par vn Crible. Puis la matiere ainsi preparée, la faut ietter dans le vaisseau de Cuiure, meslée auec certaines mesures d'eau de Fonteine : à sçauoir pour equipoller deux liures pesant de matiere, y mettre enuiron dix-huict liures d'Eau. Cecy fait, faut mettre le vaisseau de terre, dãs le Fourneau, sur les deux verges de fer: & accoupler auec de l'Argille pilée & pastée, le bord dudict vaisseau de terre, auec le bord du Fourneau. En apres, faut mettre le vaisseau de Cuiure, bien bouché dans celuy de terre, en telle maniere toutesfois : que d'vn fonds à l'autre, il y ait vn entre deux, enuiron de deux ou trois doigts. Lequel entre-deux, faut qu'il soit remply de Sablon pur & net, iusques au haut de tout l'entre-deux des deux vaisseaux : Voire-mesme si on veut, iusques au col dudict vaisseau de Cuiure. Finablemẽt, on doit tourner le nez du chapiteau, vers la dextre ou senestre partie du Fourneau, pendant qu'il couure

ledict vaisseau de cuiure: puis conuient boucher diligément de paste, de Bol armeni, & de drappeaux le Bord eminent dudict chapiteau, auec la replieure du col dudit vaisseau: & apres cela faut appliquer prés du Fourneau, vn Tonneau n'ayant qu'vn fonds, vers la part que est tourné le nez du chapiteau, lequel il conuiendra percer obliquement, & viz à viz: & selon l'inclination qu'a le nez du chapiteau. Et puis passer & accoupler vn Tuyau d'estain par les pertuitz dudict Tonneau, lesquelz il faut boucher en haut à la partie ou il est ioinct auec le nez du chapiteau: & en bas, auec le col du vaisseau Recipiant, qui est de Verre. Finablement, sera emply le Tõneau d'eau froide: & par tel moyen, la plus grãde partie de la besongne sera expediée. Il restera seulement, qu'on allume les charbõs, qu'on aura mis sur la grille, iusques à tant que la matiere qui est dedans le vaisseau de cuiure auec l'eau de Fontaine bouillonne, & qu'on entretienne tel feu, iusques à tant, que les vapeurs de la Distillation passans par le Tuyau, qui trauerse le Tonneau, soyent toutes espaissies les vnes apres les autres: c'est à sçauoir, par la froideur de l'eau, qui est dedans le Tonneau: & que toute la Liqueur qu'elles portent, & qui est dedans le vaisseau de cuiure soit escoulée dans le vaisseau Recipiant. Et le signe de tel effect sera cogneu, quand on verra que de dix-huict liures d'Eau (ou enuirõ) on en aura receu dix. Lors il faudra cesser: car de poursuyure plus oultre, n'est besoĩg: de peur,

que la Matiere qui eſt dans le vaiſſeau de Cuiure ne s'enflamme. Or quant à la ſuytte, & à l'ordre, qu'en la Diſtillation on doibt tenir, iceluy ſoit ſemblable à ce qu'on obſerue en diſtillant l'eau de Vie. C'eſt, qu'il n'y ayt quaſi aucune eſpace du tumber d'vne Goutte à l'autre. Et partant, en peu de temps & par tel moyen, tout le vaiſſeau de Cuiure ſe vuyde, & peu ſouuent demeure il plus long temps à ce faire, que de ſix ou ſept heures: ſi la Matiere dy-ie (comme auōs touché) conuient en ſa peſanteur, auec l'eau du vaiſſeau. Comme de deux Liures, à dix-huict. Deſquelles choſes il eſt notoire, qu'il faut tellemēt gouuerner le Feu, qu'aucunes-fois il le faut diminuer (principalement au Commencement, & lors que tout eſt deſia eſchauffé:) & vn peu apres accroiſtre, afin que la Teneur predite de la Diſtillation, ſoit touſiours gardée. Et cecy ſuffira auec la Figure icy repreſentée, touchant la maniere de diſpoſer la Matiere qu'il faut diſtiller, & de colloquer les Vaiſſeaux, & de la ſuytte & ordre qu'il faut tenir en Diſtillant.



De l'industrie qu'il fault tenir pour separer l'huille, d'auec l'eau qui à esté distillée auec elle, quand ils ont esté ensemble reduicts dans le vaisseau Recipiant

CHAP. 4.

POur separer l'Huille de quelque matiere que ce soit, qui aura esté distillée d'auec l'Eau, par le benefice de laquelle la Distillation en à esté faicte: il fault premierement entendre, que l'huylle qui aura esté distillée, est vne liqueur: & que par ce moyen, & par la force de l'Eau bouillante, selle aura esté separée, & desracinée de la matiere, & conseruée auec icelle, & conduicte dans le vaisseau Recipiant: & que pour ce, l'Huille sea tousiours auec leau: nō pas

toutes fois, tousiours en la superficie d'icelle: car souuentefois elle est au fonds, quelquefois pesle-mesle. Si l'Huille est plus pesante en egale mesure que l'Eau, elle sera au bas, S'il aduient que l'huille soit par froideur congelée comme en Nües, & comme en petis brins de Laine: lors elle sera messée auec l'eau. Derechef l'huille ira au fonds, si elle est faicte d'vne espaisse substãce, & bien amassée: comme est celle de Canelle, & de cloud de girofle, & de beaucoup d'autres choses semblables. Et les Huylles qui confusément, ce pendant qu'elles s'espaississent par Froid vont àtrauers l'Eau: sont l'Huille d'Anis, & de Fenoil: & ce, pour vne certaine proportion qu'elles ont auec le poix de l'Eau. Et ne faut point qu'aucun subitement vienne dire le contraire, car l'experience qu'on en faict tous les iours, en rend assez suffisant tesmoignage. Ces choses donc bien entendües reste encor pour separer l'Huylle d'auec l'Eau qu'il a portée auec soy.

Or pource faire en premier lieu, fault mettre peine que le vaisseau Recipiant (comme desia à esté dict) soit vn peu poinctu par le Fonds: & qu'ó face vn petit Pertuitz auec plusieurs coups de la poincte d'vn cloud, ou poinçon açeré, & qu'on bouche (durant la Distillation) diligemment ledict Pertuitz auec Ciment. Puis apres que l'Eau & Huille seront distillées, & qu'on les aura mis quelque espace de tẽps refroidir à l'Aïr sur vn Trepied: qu'on regarde ententiuement dans le vaisseau recipiant, en quel lieu dans l'eau

sera l'Huille.

Ce qui sera aisé à veoir, pour la diuersité de couleur. Que si l'huylle est au bas: qu'on oste le Ciment, qui est au pertuits du Vaisseau recipiant, & à l'heure ladite Huylle se verra dedãs le Vase, auquel on voudra qu'elle soit, le mettant au droit du Pertuitz: & l'Eau demeurera dans le vaisseau recipiant, si en bouchant le Pertuis, on la veult garder. Et si d'auẽture l'Huylle au contraire, est au dedãs en ouurãt de rechef le Pertuitz, toute l'eau sortira & l'Huylle demourra dedans le vaisseau Recipiant, si ce n'est, que d'auenture par imprudence, on verse l'huille le plus vistement dans le vaisseau opposite, que dedans la Phiole: à quoy il se faut bien prendre garde. Or si l'Huille auec l'Eau qu'il a portée, deuient comme en Nuës, & petits brins de Neige: il fauldra faire couler toute l'Eau par vn Linge, & ce dy-ie en vn Aïr frais, & apres que la Distillation sera refroidie. Puis l'Huylle estant amassée dans le Linge, sera aisé de la prẽdre auec vn cousteau, & de la mettre dedans vne Phiole: & finalement, de la reduire si besoign est, en vne Liqueur subtille par moyenne Chaleur, en la mettant au soleil ou sur des Cendres chaudes. Dauãtage on peut par beaucoup d'autres moyẽs separer l'Huylle d'auec l'Eau qu'il a portée, lequel nous pourrions adiouster si nous voyons

qu'il fut necessaire, ou si Ceux que nous auons dit, deffailloient en quelque chose. Comme par exemple, auec vn Entonnoir de Verre, mettant le doigt vers sa Poincte & au dessoubs: & faisant par plusieursfois le semblable, qui a esté faict par le Recipiant à sçauoir, en versant la Liqueur dedans ledict Entonnoir. Item cela se fera par le Succement de l'eau du Recipiant, qui laissera l'Huille au Fonds: ainsi qu'il est icy desiné. Et cecy suffise touchant l'industrie, qu'il faut tenir pour separer l'huille d'auec l'Eau, qu'il a portée dans le vaisseau Recipiant.



Exceptions des Reigles susdictes.

Premiere Exception.

IL fault qu'vn chacun entende, que nous auõs parlé iusques icy en general, de la matiere de tirer Huylles de tous Simples sus nommez:

d'autant que lesdites choses generales, ne parlét aucunement ny comprennentles Distillations, ausquelles y a plus ou moins de Matiere, que n'auons dict: selon laquelle on doibt en proportion faire le Fourneau plus grand, ou plus petit, que nous n'auons fait cy-deuant, en l'Exemple proposé. Et pareillemét le vaisseau de terre, & celuy de Cuiure, & augméter l'Eau qu'õ y met, ou en diminuer en gardant au reste la Forme de tout ce qui a esté dict, & obseruant le temps requis à la distillatiõ. Mais toutesfois sera vne chose facheuse, si on ne reçoit guere d'Huille. Car en diminuãt la Matiere de deux liures, en certaines choses: on ne recepura à grand peine dix gouttes d'Huille. Et au contraire: accroissant la Matiere: la longueur du téps aussi ennuyra. Et pour ceste cause, auons choisi la predicte quantité de Matiere, & d'Eau enuiron dix-huict liures: auec la forme des Vaisseaux requis, l'ayant maintesfois experimenté: afin qu'elle fut comme vn reglement, à quiconque voudroit Distiller plus grandes ou moindres quantités, que la predicte quantité, si la necessité & volõté du Distillateur, le requeroit.

Exception Seconde.

DAuantaige, faut aussi excepter cecy, c'est que quãd on voudra extraire huille des herbes, selõ la raisõ predicte: on y doit appliquer vn

beaucoub plus grand Vaiſſeau de Cuiure, & y mettre d'auantage d'Eau, qu'on ne faict aux Semences, & Aromates: & fault auſſi ajancer ledict vaiſſeau de cuiure, dans le Fourneau, ſans celuy de terre, & ſans le Sablon. On ne laiſſera toutes-fois, d'apliquer l'Argile petrie, tout a l'entour d'iceluy, & du bord du fourneau. Car tant ſeulement aux Diſtillations des Semences & Aromates, eſt requis le Vaiſſeau de terre, & le Sablon entre-deux: dautàt qu'elles ſont de plus delicate & menuë Subſtance: teſmoing leur grāde chaleur & ſechereſſe: & que la Matiere qu'elles rēdent eſt plus delicate & plus ferme. Et pour ceſte raiſon, la force du Feu, pourroit aucunement troubler leur parfaicte Diſtillation. C'eſt à dire, feroit que de la diſtillation ſortiroit vn peu trouble, meſmes au commencement, ſi on ne la moderoit, par ce-quon met entre-deux: à ſçauoir le vaiſſeau de terre & le Sablon.

Or, en la diſtillation des Herbes, eſt beſoing de beaucoup plus grand vaiſſeau de cuiure, & de plus grande quantité d'Eau: d'autant que les Herbes en egal poix occupent plus de lieu que ne font les Semences & Aromates.

Car leſdictes Herbes, ne ſont pas ſi amaſſées en elles, ains plus eſpanduës. Et pourtant, elles requierent auſſi en proportion d'auantage d'Eau, de peur qu'ellles ne bruſlent dans le vaiſſeau de cuiure. Et cecy ſuffiſe, touchant les Exceptions des predictes premieres Regles.

Dialogue, ou interrogations, pour resoul dre beaucoup de Questions, qu'on peult faire sur les distil-lations pre-dites.

CHAP. 5.

ON peut former beaucoup de Questions, sur les choses que nous venons de dire, lesquelles selon nostre pouuoir, nous dissouldrons par ordre. Dont la premiere est.

1. Pourquoy fault-il, que le Fourneau soit de figure ronde? Afin que le Feu porté en hault, aille par tout en plus Egale mesure. Ce qui ne se feroit pas, s'il estoit Angulaire: à cause que la separation des Angles, disioindroit la force du Feu.

2 Pourquoy fault-il, qu'il y ayt dans le Fourneau, entre la Grille & les verges de Fer, vn Espace, d'enuiron demy Pied? Pourquoy aussi a-on faict la forme du Vaisseau de Terre, semblable à vne figure Conique rongnée, & renuersée, ou à vne Ouale? Cecy a esté faict premierement, afin que les charbons eussent mieux leur lieu conuenable. Secondement, que le Feu eust aussi sa place accommodée: afin qu'estant mieux amassé, il peult plus actiuement eschauffer la Distillation qui est au dessus. Or' il est ainsi amassé entre les costez, &

Concatiué du Fourneau, & la connexité du Vaisseau de terre, d'autãt qu'au commécement ayant plus de force, il trouue aussi plus de Place, à cause que le fond du Vaisseau de terre, est estroict. Et vers la fin, lors que sa force diminue, il trouue aussi espace, pour le grand eslargissemét dudict Vaisseau de terre.

3. Pourquoy aussi, est le vaisseau de Cuiure, presque tout semblable, a vne figure Ouale? Dautant que ceste figure, pour sa rondeur, est plus capable. Et d'auantage, ceste rondeur conioincte auec la Hauteur, est plus propre à toutes Concoctions: comme mesme on peut veoir dãs le ventre de quelques Animaux, qui ressemblét quasi en tout, à ceste Figure.

4. Pourquoy a-on faict, le chapiteau du vaisseau de Cuiure, de moyenne grandeur, & semblable presque à vne demy Boule? On la faict de moyenne grandeur, de peur que les vapeurs de l'Eau, & de la Matiere distillée, estant montées au haut dudict Chapiteau, ne fussent trop pressées, à cause de leur grande quantité, & aussi pour la petitesse du Percuitz du nez du Chapiteau, par où il failloit qu'elles sortissent: & que pour ceste raison lesdictes Vapeurs mõtãs tousiours: ne se bruslassent elles-mesmes. Or' on la faict semblable quasi à vne demye Boulle creuse non-pas poinctu, comme font plusieurs: àfin que les Vapeurs eschauffées, & retirées dans la moyenne Hauteur, peussent plus egalement & soudainement, sortir par le nez du Chapiteau,

& couler dans le Recipiant, par le long Tuyau. Ce qu'il ne pourroit faire estant le Chapiteau poinctu, d'autant que ceste Forme là, ne seroit pas proportiónée au reste du Vaisseau, si on examine diligemment la Mesure, Figure & capacité d'iceux. Voire mesme, telles vapeurs estans amassées dans le haut du Chapiteau, s'il estoit poinctu: oultre ce qu'elles ne pourroient, qu'auec difficulté descendre dans le Bec, pour la grã de distance, qu'il y auroit entre deux, seroient retenües longuement là dedãs, & se brusleroyent les vnes les autres.

5. Pourquoy ne met on le Tonneau dans lequel est cet Eau qui espessit les vapeurs au dessus le Chapiteau du vaisseau de Cuiure & en telle maniere que demonstre la Figure: & comme aussi plusieurs õt de coustume de faire, plustost pres que loing d'iceluy comme vous dictes failloir faire pres, d'autant que les Vapeurs l'espessiroient deuant que sortir par le Tuyau: & puis retombant dans le Vaisseau, de rechef se resouldroient: & ainsi s'espessiroient souuent, plus-tost que de sortir aisément: dont pour cõtinuelle Ebulition, peu de Vapeurs paruiendroient dans le Recipant. Et par conséquent, on tireroit moins d'huil-

le, en quelque proportion de la Matiere propo- sée, qu'ainsi, que nous faisons : & mesme ce qu'ō en receuroit seroit aucunement vicié par combustion.

6. Pourquoy n'auons nous detrempé la Matiere, qu'il fault distiller dans l'Eau de Fontaine, deuant que la faire distiller? Pour-ce que cela, m'a semblé superflu, & d'autant que ie la braye & pille : ce qui sert autant, voire plus, que le detrempement sans piller : & oultre-plus, on a plus-tost expedié l'affaire. Que si ce pendāt par imprudent conseil, au lieu d'Eau pure on se sert de Vin-blanc ou d'eau de Vie : en ce, on faudra grandement. Car on confondra & meslera les propres odeurs & saueurs des huilles, auec autre chose. Cest qu'on les gastera par les saueurs & odeurs propres dudict Vin & eau de Vie.

7. Pourquoy en cet Art, n'vsez vous aussi de putrefaction, en fumier de Cheual, ou en Terre ou en Cendres chaudes, pour en distiller en apres la Matiere : en gardant au surplus, les Moyens que dessus, & afin qu'on puisse tirer plus d'Huílle ? Dautant qu'il ne se peult faire, que l'Huille, qui a esté distillée apres vne Putrefaction, ne soit aucunement viciée. Car la Matiere estant pourrie, il est impossible, que l'Huile n'en sente quelque chose, veu qu'elle est vne partie de la Matiere. Et cecy est euident, en ce que si tel Huille, ne se corrompt incontinent : elle a de coustume

neant-moins, ſe corrompre aucunement, dans quelque eſpace de temps, plus que les autres, ſans putrefaction diſtillées. Et pour concluſion, à grand peine reçoit-on deux ou trois gouttes, par maniere de dire, plus d'Huille par le moyen que par la ſimplicité du noſtre.

8. Pourquoy doncq, ſans benefice de la Liqueur interne de l'Eau, n'vſe on d'un moyen de Diſtiller, encore plus ſimple, qu'on appellé, BALNEVM MARIÆ, à ſçauoir, en mettant l'Eau bouillante, à l'entour du vaiſſeau de Cuiure, par vn grand Chauderon : non-pas dedans iceluy?

D'autant que la Diſtillation, en ſeroit plus longue, qu'il ne faudroit : & n'en ſeroit en rié plus, recommendable Car le BALNEVM MARIÆ, procede lentement, & l'Huille attire touſiours à ſoy, quelque corruption, ſi on eſt trop longà lœuure. Principallement, ſi la Matiere n'eſt poinct de ſoymeſme humide : & auec cela, à grand' peine l'Huille par ceſte raiſon, peult elle monter, pour venir dans le Recipiant : d'autant, que la force luy default pour ce faire, à cauſe, que l'Eau bouillante, ne leur peut tant inciter, que noſtre Moyen ſuſdict.

9. Et pourquoy ne ſe ſeruira-on auſſi toſt pour diſtiller, du Moyen que les diſtillateurs nommét Per deſcenſum, que de celuy duquel vons vſéz, qui eſt Per Aſcenſum : pour le moins, aux Huilles plus peſantes?

Pour-ceque le moyen que ie suy, toutes choses requisés à iceluy, s'accommodront mieux dás le Fourneau, & en moindres fraiz, que Per Descensum: car il seroit bien difficile, d'y appliquer la refrigeration des Vapeurs. Aussi n'y a-il espece d'Huille, tant pesante soit-elle, qui ne monte assez facillement amont, auec l'eau, qui est dedans le vaisseau de Cuiure, par la grande abondance d'icelle. De là ne tombe, par le Tuyau du Recipiant: tesmoing l'Huille de Girosle qui est si pesant, qu'il reside ainsi distillé au fond de l'Eau.

10. Securiuement, pourquoy n'est plutost le vaisseau de la Concoction de Verre, ou de terre que de Cuiure! Veu mesme, qu'estant le Cuiure eschauffé, il peult faire sentir l'ærain à l'Huille, ou quelque autre mauuaise Qualité?

On le faict de Cuiure, de peur que si par imprudéce, on cassoit les vaisseaux estans de la Matiere que vo⁹ dictes, on ne perdit tout ce qui est dedás qui seroit grand dómage. Et d'auãtage, nous n'auons poinct apperçeu, que le Cuiure donnast quelque mauuaise odeur à l'Huille, veu que le Feu icy opere & besongne, non longuement, mais iustement: non lentement, mais auec impetuosité: non auec peu d'Eau, mais auec grand abondance. Lesquelles choses, s'acordans ainsi l'vne auec l'autre, elles contrarient dutout à la Concoction qui a de coustume d'attirer à soy, quelque mauuaise odeur, ou quelque autre accident à sçauoir, par longueur

de temps, & faulte de Liqueur, & principallement, si le vaisseau de Cuiure, n'est estaimé.
11. En apres, à quoy seruira l'Eau, par laquelle a esté faicte la Distillation? Elle seruira à la mesme chose, que celle, qui est distillée des Simples, par l'Alembic. Car l'Eau, qui a esté distillée par l'vn & l'autre moyen, retient l'odeur & saueur du Simple, par la force de la Concoction, qu'elle a auec iceluy Simple. Et en la distillation, qui se faict par l'Alembic, telle Eau distillée, est celle, qui (le Soleil eschauffant la Terre) a esté introduicte pour l'acroissement, ou nourriture & nature du Simple. Toutesfois en la maniere que nous vsons de distiller: l'Eau mise dãs le Vaisseau pareillement se mesle (par la force du Feu) dans la Matiere pilée, en rapportant l'odeur & saueur d'icelle. Parquoy l'vne ne peut estre differente de l'autre, en qualité de l'odeur & saueur dudict Simple, comme ie l'ay aprins par experience. Voire-mesme, nous auons trouué, que celle, qui a esté distillée par nostre Moyen, sent encor plus fort le Simple que les autres, qu'on tire par l'Alembic.
12. Ne pourra-on pas de ceste grande quantité d'Eau, qui est venue du Simple, en tirer vne certaine Portion, qui ait en soy amassé toute l'odeur & saueur d'icelle, comme il aduient de l'Eau de Vie, qui a en soy, la force d'vne grande quantité de vin?
Cecy se pourra aussi en cet endroict, ainsi faire

c'est à sçauoir, si apres auoyr nettoyé le Vaisseau de Cuiure, on reiecte toute ladicte Eau, dedans ledict vaisseau. Puis ayant d'isposé & ordonné toutes choses necessaires, ainsi qu'on a faict à la distillatiõ des huilles des herbes, quand on verra que d'enuiron dix-sept liures, on en aura receu vne : à sçauoir, la premiere coulée: il la fauldra garder. Car elle aura en soy amassé toute la vertu de toute l'autre Eau. La raisõ de cecy est, dautant que l'odeur & saueur, que l'Eau auoit tirée de la Concoction & Mixtion auec ladicte Matiere, consiste principalement en qualité chaude. Laquelle qualité esmeue par la chaleur du Fourneau, soudain vient en Hault : & s'escoule dans le Recipiant. Dont aduient, que quand celle Qualité chaude, ne peult couller dans le Recipiant, sinon auec la Liqueur, auec' laquelle est meslee, Cette premiere liure d'Eau escoulée, est celle, qui a en soy toute l'Odeur & saueur de toute la quantité d'Eau du Simple. Laquelle chose n'est gueres moins singuliere, & moins digne d'estre entendüe, que ce que vous auons cy-deuant dict des Huilles.

13 Vous auez desia dit beaucoup de choses, touchant les Huilles tirées des Simples, & des Eaux distillées auec icelle. Mais vous ne nous auez poinct dict encor' que cest, que dict l'Huille des Simples?

Ie dy, que l'huille des Simples n'est autre chose, q'une certaine Vnctuosité, ou humeur radicale (comme on dict) qui donne Estre au Simple, auquel elle est, non autrement, que faict la Forme naturelle, à l'estre, de toutes choses particulieres. Et cecy est euident, d'autant qu'apres auoir vne fois osté l'unctuosité : il ne demeure autre chose de l'espece du Simple distillée, que la Lye, Terre, & Immundices.

14. Lequel de ces deux cy, à sçauoir, de l'vnctuosité du Simple, ou de la force d'iceluy odoriferante accompagnée de la Liqueur aqueuse & naturelle (comme nous auons dict cy deuant) est nommée quinte essence?

Ny l'un ny l'autre, sinon par ignorance : car il n'y a aucune Nature corporelle au Simple, qui depende d'autre part, que de lEspece de la Chose, qui consiste en vn certain Contemperament des quatre Elemēts. Car si cela se pouuoit faire, ostant les quatre qualitez: il resteroit quelque autre chose, que la Lye. Ce-qui seroit different aucunemēt, tant à la Liqueur vnctueuse que à la liqueur ignée & naturelle. Ce qui est totalemēt faux, par experience. Et au cōtraire, s'il estoit ainsi: en remettant ensēble & reioignant l'ordre, Liqueur onctueuse & ignée, ou naturelle (qui au commencement auoit esté separée) Certes toutes les qualitez du Simple, ne retourneroient pas en leur premier Estre. A sçauoir en Saueur & & odeur. Mais quelque chose d'icelles se perdroit qui se pourroit nommer

quinte Essence, & à bon droict. Ce qui est pareillement faux.

15. Plus, On demande, à sçauoir-mon si ladicte Vnctuosité a en soy, les qualitéz des quatre Elementz! Ou celles tant seulement, desquelles elle prend sa saueur & odeur! C'est à dire si elle a seulement la chaleur & secheresse, comme venantes de l'Element du Feu?

Elle a en soy les quatre qualitéz des quatre Elements, en-tant qu'en icelle, sont conioinctes l'odeur & la saueur. Lesquelles ne peuuēt pas estre mises en vn, ny en deux ny en trois Elemēts: si ce n'est en quelque Chose cōposée des quatre comme l'experience le monstre. Combien que toutesfois on ne peut aperceuoir en cet Huille là, duquel nous parlons, les autres qualitéz si bien, comme celle du Feu, & de l'Eau: d'autant que elles sont totalement offusquées, par la puissāce de sa saueur & Odeur. Et pour confirmation de cecy, i'adiousteray encor' S'il n'ya nul Element simple, comme sera cet huille cy Simple, estant mesme plus qu'vn Element?

16. Pourquoy tirés-vous par nostre Art tant seullemēt, cet huille des Simples chauds & secz? Dautant que les autres Simples, combien qu'ilz ayent quelque chose semblable en chaleur & secheresse: Toutefois ils n'en n'ont pas en si grāde quantité. Mais au lieu de celà, ilz ont plus d'humeur aqueuse aigre, & salpetreuse ou salée. Et n'ayant en eux gueres d'Huille, on consommera à la tirer plus de Choses & de temps, que la ne-

cessité ne le requeroit. Neantmoins, combié que cecy soit vray en aucũs, ie ne veux pas dire toutesfois, qu'il soit vray en tous Simples, qui ont autre temperament. Car on pourra aussi bié tirer l'Huille, par cet Art de distiller, de la semence de Pauot & de Hanebane, & de beaucoup d'autres, tant Semences, que Herbes froides de temperamét, & ayant le Suc gras, que des Simples chauds & secs.

17. D'ou vient que l'huille, & l'eau distillées ensemble, ont l'odeur & saueur du Simple? Cómét, di-je l'huille ne retient elle toute la saueur & odeur, veu qu'elle est comme l'ame & la forme, qui dóne Estre audict Simple? La raison est, d'autant qu'en la concoction vehemente, il se fait vne grande dissolution, & deslimét des parties dissimilaires: tellement, que combien que l'huille soit aqueuse: toutesfois elle ne peut tellement retenir toute l'odeur & saueur, que l'eau n'en prenne sa part, auec laquelle elle a esté distillée: laquelle eau a la faculté de conseruer aussi bien pour sa part, l'odeur & la saueur que ladicte huille.

Or pour faire fin. Declarés en quel téps plus commodément on pourra cueillir pour distiller Herbes, Semences, & Aromates? Les semences & Aromates, tant plus seront fresches & recentes cueillies: tant plus rendront l'huille excellente: & principalement des Aromates. Quant aux herbes, apres estre cueillies & desséchées

en l'ombre par l'espace d'vn mois ou deuz: on les pourra apres distiller commodément. Or on les cueillira quand elles sont en leur plus grand' vigueur: c'est à dire, quand elles sont en fleur. Que si on les distille beaucoup plus tard, qu'il n'est icy enseigné, l'huille qui en sortira, sera de la plus grand part escumeuse, & rance: & auec cela, on n'en receura pas tant. Et au contraire, si les herbes sont fresches distillées, ou recentes cueillies, elles rendront assez d'huille: par ce que leur humeur naturelle abondera: mais l'huille n'aura pas tant d'efficace, ny ne sera tant odoriferant, comme si entre ces deux extremitez on tient vne mediocrité.

19 Il me semble bon maintenant, de respõdre à ceux qui demãdent, si on ne pourroit pas aussi bien vser d'vn vaisseau de terre plombé, & à la façon que dessus, cõme d'vn de cuiure. Or premieremẽt ie dy, qu'il n'importe, duquel des deux nous vsons, moyennant que nous puissions d'iceux vser sans danger de rupture ou cassure, qui n'est de petite consequence, en la dissimulation des choses precieuses. Toutesfois en l'extractiõ d'aucuns huilles, ie dy estre beaucoup plus conuenable, vser de vaisseaux de verre, ou de vernicez & plombez, que non pas de vases de cuiure ou de Fonte, lesquelz à peyne laissent venir les huilles des matieres, qui tiennẽt de l'aigreur: soit, ou bien à cause, que le cuiure a vne qualité semblable: ou d'vne occulte vertu & faculté, qui

eſt en luy. Ce qui ſe pratique aux grains & pepins de Raiſins, deſquels l'huille ſe cõuertit pluſtoſt dans tel vaiſſeau en vne verde rouilleure, qu'en exhalation tenue & aërée, par quelque art & maniere qu'on y adioute le Feu. Mais en la diſtillation des huylles des matieres odorantes, & de ſaueur aromatiqe & doulce : ou bien qui ſont de qualité diſſemblable au Cuiure : il ſemble qu'vn vaiſſeau de Fonte, ſoit plus conuenable.

Et toutesfois les autres vaiſſeaux, qui ſont de terre ou verre, & auſquelz ne reſide rien de metallic, ſans doute ſont plus propres à tirer huilles de quelque ſubſtance que ce ſoit. Parquoy ie laiſſe libre à chaſcun, d'vſer de vaiſſeaux de terre ou de verre, auec tel ſy, qu'il ſoit d'aultant plus ſoigneux, qu'ils ne ſoient rompus ou caſſez : ſi pour l'huille, il ne veult ſe contenter de Teſtz, & pieces de Potz caſſés.

20 On demande encor, ſi l'interne Eſpace du col du vaſe & du chapiteau, d'aucun des trois vaſes ſuſditz, fait perdre quelque portiõ dh'uille : lors que la matiere diſtille, ou ſi par l'action du feu, chaleur & vehemence du Fourneau, & de l'arene & terraſſe eſchauffée il ſe perd quelque ſubſtance oleogineuſe. Certainement, il eſt impoſſible qu'il ne ſe conſume quelque portion oleogineuſe.

Ce qu'on ne peut autrement conceuoir, ſelon l'art des Alchemiſtes. Que ſi quelqu'vn malvſité en ces choſes veut ſuyure autre moyen de-

ſirant eſtre veu excellent en cet art,& quaſi rapporter la victoire de beaucoup d'entrepriſes,peu ou point du tout luy viendront à ſouhait. Partant il faut que tous ſtudieux de ces choſes, s'arreſtent aux raiſons & demonſtrations ſuſdeſcrites. Meſmes attendu, que iuſques à ce iour, aucun n'a trouué Chemin plus aſſeuré,que ceſtuy: ſoit que tu cherches és plus celebres & anciens Philoſophes & Medecins mieux experimẽtez, ou és plus grands Alchemiſtes Auſſi ne faut il s'eſmerueiller de veoir ſemblable cas aduenir aux Diſtillateurs: comme à ceux,qui en rapportant leur huille fait au moulin,ne ſe meſcontentent point: combien que la Meule & Preſſoir, enſemble les autres inſtruments, leur ayent par cy,par là,diſſipé quelque portiõ de ce qu'ilz ont eu gratuitement de Dieu.

21. D'auantage, aucuns demandent, ſi pour cet affaire, on ne pourroit pas vſer d'vn Vaiſſeu bien ample, qui n'euſt point de Chapiteau, ains qui fut de la forme d'vne Veſſie enflée, lequel on expoſa au Feu, entouré de Cendres,ou d'Arene miſe dans la Terrace: ou bien eſtant iceluy ſur le Fourneau, couuert d'vne Terrace: ainſi qu'ont accouſtumé aucũs de diſtiller huille des Gommes. Et ce, en obſeruant toute la maniere de Diſtiller cy-deſſus deſcripte. Et ſi par le moyen de ceſte imitation de Vaiſſeaux, on ne recueilleroit pas d'auantage d'Huille,que par le premier moyen?

22 Certes,on pourroit en tirer quelques gout-

tes d'auantage: ſpecialement, des matieres, qui ſont tardiues à faire l'Huille: & deſquelles encor' la portion Huylleuſe, plus difficilemẽt paruient en haut: & coule plus laſchement par le Canal. Mais auſſi il faut ſe donner garde (la matiere cõmençant fort à bouïllir) que tu ne trouues ton Recipiant caſſé, ou dans iceluy vne matiere bouillieuſe, au lieu d'vne plus grande quãtité d'Huille, que tu eſperois en recueillir.

Non ſans cauſe, ie deſire vn chacun eſtre aduerty, que entierement ceux ſe trompent, leſquels par autre maniere, que celle qu'auons cy deſſus appliquée, penſent paruenir au vray Art de diſtiller. Meſmement quand ilz enſeignent d'accommoder dans le Fourneau, vn Vaſe fort ample, auec ſon Chapiteau. De ſorte, qu'au lieu d'vn muy d'eau, refreſchiſſant les vapeurs de la Diſtillation: luy ſoit allié & conioinct vn Recipiant fort capable. Et au lieu de l'inclination du nez du Tuyau, vn Canal montaut par Tortyz ainſi qu'vn Limaçon, lequel ſorte du premier Recipiant, & paruient apres au Recipiant de l'Huille diſtillée, lequel à bon droit, certes, nous pouuons en paſſant reietter, & prouuer incommode cette maniere. Car d'autant plus l'Huille que par cet Engin, ilz penſent tirer, ilz en tirent moins, s'ilz font, dy-ie telle choſe, ſans fraude & tromperie. La raiſon eſt, pour-ce que par telle maniere, l'Huille, qui de ſa nature tend en bas, n'eſt aucunement aydé à monter en hault. Ains au contraire, eſt plus-toſt retenuë aux Tortyz

internes du Canal, ou contraincte de redescendre dans le vaisseau, contre la force du Feu, auec lequel elle deuoit monter, ou il se recuit : & en fin se resoult en fumée. Tant s'enfaut que par ce moyen ilz facent plus grand gain, ou amassent plus grand quantité de cet huile. Lequel s'il est possible, nous estimons deuoir estre sain & entier, sans aucune corruption que ce soit: comme aussi nous-nous esuertuons de le faire. Que si toutesfois, quelques-vns n'approuuoient en cecy nostre tradition: nous leur conseillons (mis arriere tout ce qu'auons peu leur enseigner) se transporter en l'escole des Empiriques : iesquelz leur apprendront à prix faict, à metrre les matieres en infusion, ou les detréper, auec eau de vie: ou vin pur, comme ailleurs nous l'auons declaré, ou bien y mesler quelque huile, comme au Tartare : ou quelque chose qui resente les Mineraux: qui moyénant son aigreur, puisse separer & disioindre les parties similiaires du Sim-ple.

Apres telle preparation, si ie ne suys trompé, ces gentils distillateurs tireront assez suffisamment huilles de leurs mesmes matieres, si deuāt que la matiere soit preste à distiller, ils tiennent le vaisseau où elles sont encloses, bien estouppé & fossoyé en la terre, ou plongé en l'eau tiede : à sçauoir, s'il est croyable, pour chasser la corruption & pourriture, ia en icelles conceuë. Que si quelq'vn vient à vser de cette maniere de distillation : principalement, en ce qui cõcerne la medecine: Ie laisse à iuger aux plus doctes

& sages Medecins, auec quelle seureté ils s'en pourrōt seruir en leurs Cures. Ayāt traicté par cy deuāt tous les poinctz qui sembloiét appartenir à la distillatiō des vegetaux, & pouuoiét empescher mesmemét les espritz plus curieux, ie n'ay estimé aliene de mō intétion, y aiouter pour cōclusiō du present liure, vne experiēce singuliere, laquelle sera facile à entendre à vn chacun studieux de cet art qui est, & traicte vne maniere de tirer sel des eaux & materiaux restez de chascune distillation, laquelle espece de sel, qui seruira aux humains pour l'vsage de diuerses choses selon la varieté du temperamēt & des facultés du simple duquel il sera extraict. Dequoy laissant voluntiers le iugement aux mieux versés en la medecine, i'entreray en matiere, & montreray le vray chemin pour paruenir & atteindre tel but.

Donques il faudra prendre les feces & excremens d'vn chascun vegetable, duquel tu auras distillé l'huile: pour exēple, de la Sauge. Et icelles desseichées, tu les redigeras en cendres, prenant sur tout garde, qu'il n'y ayt riē de meslé parmi icelles, lesquelles tu garderas iusques à ce que l'eau que tu auois tirée auec l'huile du mesme vegetable, duquel sont les cēdres ait esté distillée dās vn mesme vase, cōme on fait en l'eau de vie. De laquelle susdicte eau en prēdras seulemēt vne petite portiō: sçauoir est, la plus nette & proffitable à tō œuure, cōme par exēple, de xx. liures q̃ tu aurois encloses dans le vaisseau, tu n'ē tires dedans que quatre: mesmemēt les premieres di-

stillées: pour autant que cette portion, combié que de quantité surmonte, soit moindre: toutesfois en vertu & force, la plus grande partie, qui reste dans le Vaisseau. Cela aduient de ce que cette portiõ seule, semble garder & retenir plus parfaictement les proprietés du vegetable, auec lequel elle auoit esté infuse. Ce fait, tu mesleras tes cendres auec cette portion d'eau, en faisant des deux ensemble, vne lexiue artificielle, laquelle passée par le feultre, & esclairçie, la feras à petit feu recuire, comme on faict la saulmure, pour en tirer du sel. Ainsi l'eau euaporée: ce qui demeurera au fons, & à l'entour du vase interieurement, sera ce que nommons, sel: ayant quasi semblable nature, vertu & qualité, que le simple des residences, duquel ce sel est extraict: lequel sans doubte, sera tres-vtil & conuenable a la cure & guarison de beaucoup de maladies, si on en vse par l'ordonnance des mieux apprins, & exercez en la Medecine.

Fin du premier Liure.



TRAICTE

DE LA VRAYE,

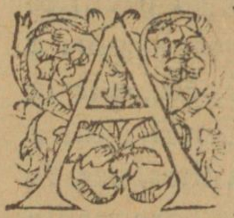
ET GENERALLE MANIERE,

DE TIRER HVYLLE DES BOYS

Oleogineux, & Gommes.

Par Iaques Besson.

PREFACE.



V precedent Liure, que i'auois l'an 1559 selon mon pouuoir mis en lumiere, de la nouuelle, exacte & briefue maniere de tirer Huylles, & distiller Eaux, de plusieurs vegetables oleogineux : ie ne m'estois deliberé de toucher, ny traicter aucunement de cette excellente & compendieuse forme de tirer Huylles, de toutes especes de boys Oleogineux & Gommes. Si a ce, ie n'eusse à la requeste de mes plus affectionnez & chers amys esté induit : & pareillement de la pieté & affection charitable, que ie porte à ceux, qui nous doiuent ensuyure,

Partant, ie ſupplie (en tant qu'il eſt en moy) tous ſtudieux des bonnes Diſciplines, vouloir de telle affection lire noz Oeuures qu'elles leur ſont par moy preſentées: en conſiderant meſmemēt, que de plain gré & franche volonté, ie leur fais part, de ce que leur pourroit couſter aſſez grand prix. Et ſi par apres, i'ay cognoiſſance, que n'aye fait plaiſir aux ingratz: ie ne craindray deſrober de mes plus ſerieuſes affaires, quelques veilles, pour en fin mettre la derniere main à cet Oeuure, en enſeignant encor' à ſuyure des Mineraux la voye & certaine maniere, de tirer huylles.

Mais touchons à noſtre but, & briefuement: & ſelon la verité diſputons des boys oleogineux & Gommes. Doncq' & premierement faut noter, que le tēps, la maniere de preparer les vaiſſeaux, le Fourneau, le Feu, & les matieres, ſont diuerſes de celle, que nous auons ſuyui en la diſtillation des vegetables, contenuz au premier liure, comme cy apres nous declarerons plus a plain. Et la raiſon de cette diuerſité, eſt, que la ſubſtance Huilleuſe des Boys & Gōmes, eſtāt à cauſe de ſa viſcoſité, plus tenāte & adherente: ſe faict auec plus grands fraiz, & ſe tire, & recueille à plus grand peyne, difficulté & induſtrie, que non pas les ſemences & Plantes, que nous auōs traictées au precedent liure. Car d'autāt que la Nature eſt plus tardiue à produire quelque choſe: Auſſi à celles cy pareillemant (ſi nous voulōs ce deuëment conſiderer) elle a quelque ſecret occult & caché, pour eſtre touſiours plus admi-

rable aux entendemés humains: & faire que ses secretz & misteres,leur soient en plus grande reuerence.Or' pour plus auãt entrer en besongne Ie soubscriray vne generalle diuision des Gommes,& des Boys.Et diray,que des Boys distillatifz,les aucuns sont robustes:cõme le Rosmarin, sauinier,Genieure.Les autres se prénét des plus gros Arbres:cõme du fresne,du Serment,graine ou boys & autres semblables.Outre plus, aucũs d'iceux sont mieux Odorans,comme le Genieure: les autres plus mal, comme la Sabucer, & autres. Aucuns sont indifferens, qui ne fleurent bon,ny mauuais:comme la Gajac, Serment, & autres semblables.

Ainsi faut il estimer de toutes sortes de Gõmes: à sçauoir,les aucunes porter & rendre tressuaue odeur:cõme le Stirax-calamite:les autres , fort griefue comme le Galbane. Il yen a aussi autres indifferens comme le Mastic, & ceux de toutes ces especes & qualités , aucunes auant qu'estre encloses és Vases distillatoires, se resoluent a petit feu auec leur Huille propre, ou autre cõmune & conuenante à leur nature : à sçauoir celles,qui sont de chaud & sec Tẽperament , & bié tenaces:cõme est le Mastic,la Therebentine & la cire. Combien que ie n'ignore iceux estre chaudz & humides.Les autres se resoluẽt par la distillation,auec quelque liqueur: mais non vnctueuse,cõme la Myrrhe , la Gomme-arabique. Toutes-fois pour mieulx dire:plustost se cõuertissent en substãce glueuse,qu'en oleogineuse &

vnctueuſe. Non pour autre cauſe a mon iugement, ſinon qu'elles ſont de Temperature plus froide & ſeiche.

Aucunes Gommes ſont, qui ſe reſoluent en & de toutes les deux manieres ſuſdictes : à ſçauoir toutes les Liquides, cõme la Therebentine le Styrax liquide, & les autres. Ce qui aduient à mon iugement, pour la tenuité de leurs parties leſquelles communiquent & participent pluſtoſt d'vne qualité aërée, que terreſtre. Doncq' m'eſtant propoſé de traicter & eſcrire generalement de toutes les choſes ſuſdictes & methodiquement, en tant que la difficulté du preſent ſubiect me le permettra. I'ay bien voulu aduertir tous ſtudieux & curieux de cette ſcience & art, que à ceſte charge m'a grandement incité Pierre Porret, noſtre ſingulier & bon amy, tant pour eſtre natif du meſme Pays dont ie ſuis, cõme auſsi pour la familiarité & communication de noz eſtudes. Lequel certes, i'eſtime & reſpecte, comme treſ-experimenté en la Pharmacopée & en l'art de diſtiller, & non ſans cauſe, ie doubte que en tout ce Royaume de France, il y ait homme qui le puiſſe egaller. De Paris, en la maiſon de Philippes Lo, Apotiquaire, demourant és faulxbourgs ſainct Iaques.

Ioannis del'Orme, Molinensis Boij, ad Iacobũ Bissonium Epigramma.

VNius veteres inuenti nomine claros,
Prisca fides voluit, numinis esse loco.
Quid te Bissonij calles, qui tanta nouorum
Experimenta, libens, indigenísque tradis?
Christicolas, at nos tali vt dignemur honore
Haud fas, communis quem manet interitus.
Sed tamen hoc saltẽ testamur: Dignior ipse es
Quem Regis summum, summa manus faciat.

Le mesme I. de l'Orme, au Lecteur, Sonnet.

POur cet œuure auoir veu de Besson seulement,
Lecteur, ne donne pas si à coup ta sentence
De l'engin, du sçauoir, ou bien de l'ignorance
Que tu penserois estre en son entendement.

Encores qu'il soit tel, qu'on ne peut iustement
Sinon l'en admirer: Pourtant l'experience
De ses inuentions, monstre mieux sa science:
Tesmoin son Cosmelab', nay tout nouuellement:

Et si fera encor', qu'en bref tu pourras veoir
Mille braues engins, preuue de son sçauoir:
Donq' estime sans plus, enuers toy sa largesse,

Qui t'enseigne pour rien ses distillations:
Au lieu qu'il amassoit des autres nations,
Pour leur monstrer cet Art, vne grosse richesse.



DE LA STRVCTVRE DV FOVRNEAV ET VASES, DESQVELS IL FAVT VSER en l'extraction des Huilles des Boys Oleogineux, & Gommes.

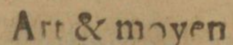
* *
*

CHAPITRE I.

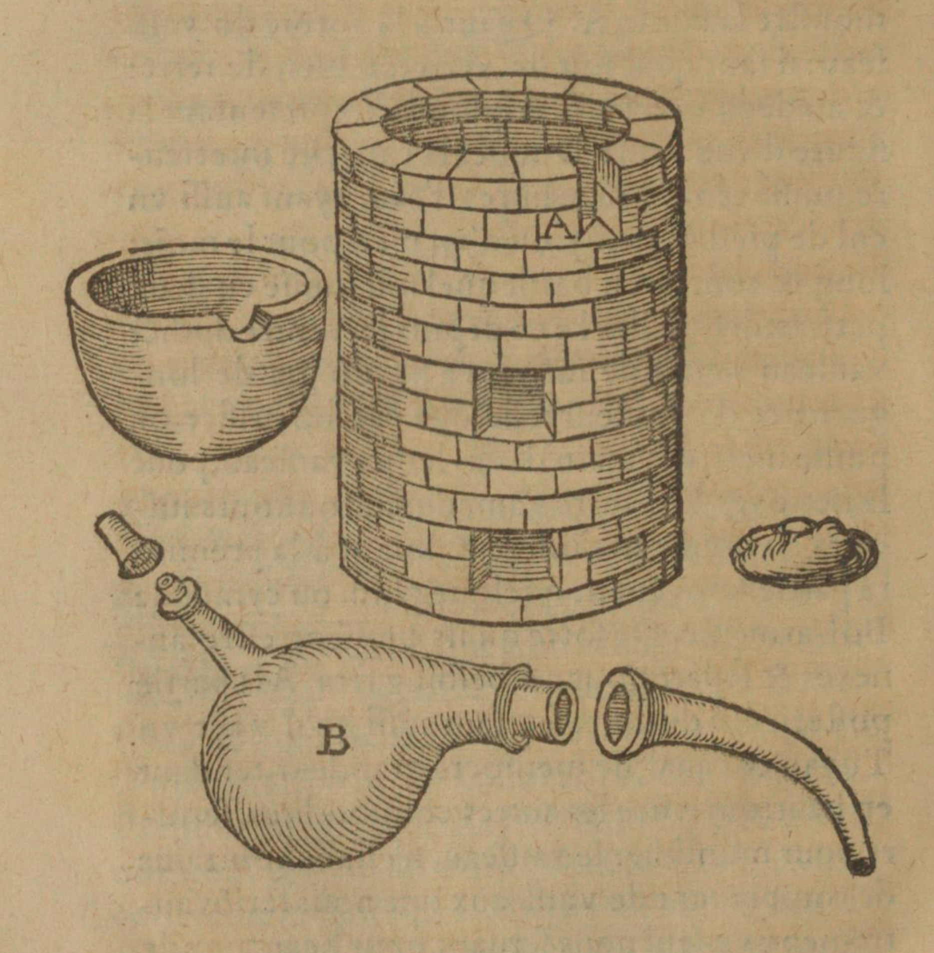


A maniere de tirer les Huiles des Boys oleogineux & Gómes, me semble aucunement differer de celle, que nous auons explicquée au precedent liure: tãt en la structure & composition du Fourneau: comme en la maniere, forme, & collocation des vaisseaux. Premierement donc, la structure du Fourneau que nous preparons pour cet ouurage, doit estre entierement semblable, à celle qu'auons descripte au premier liure: excepté de la partie superieure: en laquelle nous voulons le Vaisseau e-

stre mis. Partant doit estre enuirõ le tiers moindre de capacité & grandeur, que celle du premier Fourneau precedent. Et à la partie la plus commode du col du Vase dõt on se pourra aduiser, faudra faire vne fente & ouuerture, pour plus aisément situer & disposer le col du vaisseau. De laquelle *la* largeur soit de quatre doigts & la hauteur ou profundité, de sept : comme le monstre la figure A. Quant à la forme du vaisseau: il faut qu'il soit de verre, ou bien de terre: & au dedans veruicé & plombé: representant la figure d'vne vessie. Duquel la capacité interieure, puisse tenir douze liures d'eau: ayant aussi vn col de pied & demy: ou d'vn pied pour le moĩs: long & courbé en bas: lequel soit diuisé en deux parties: desquelles l'vne depuis le ventre dudict vaisseau s'estende iusques à six doigts de longueur: & de grosseur telle, que par son orifice, on puisse mettre la main dedãs ledict vaisseau, pour le nettoyer. Et l'autre s'amenuisãt tousiours iusques au bout, qui s'insere & ioingt à la premiere partie, moyénant quelque glud, ou cymẽt de Bol-armenic. De sorte qu'ils puissent estre annexés & separés, quand besoing sera. A la partie posterieure du dit vase, faut aussi qu'il y ayt vn Tuyau & canal, de mediocre grandeur, tendant en haut: qui entre ses autres commodités, seruira pour mundifier le vaisseau, n'estans contrains de rompre tant de vaisseaux que nous feriõs autrement: vn seul nous seruant pour beaucoup de foys. Tout cecy plus facilement tu entẽdras par



la figure B. Parquoy ie feray fin quant aux terrines, & de l'arene, ensemble à ce necessaires: tant pour estre chose assés vulgaire & commune: comme aussi pour en auoir assés amplement escrit au parauant. Ce qui est cy dessus, suffira quant à la composition & structure du Fourneau, & la forme & maniere des vaisseaux.



La maniere de tirer Huilles, de toutes especes de bois oleogineux.

CHAP. 5

IL FAVT que celuy qui voudra tirer huilles de quelque espece de Bois oleogineux, tout premierement amenuise sõ bois auec le tour: non pas auec la Scye, ou aucun autre instrumẽt trenchant: ne aussi le redige en pouldre. Car en bouillant, elle s'enfle par trop: comme aussi les morceaux diuisés par trenchans, ou autres instrumens, à peine & difficulté rendent huilles. Partant il vault mieux faire en la maniere susdite Et pour certain le succés de telle entreprinse viẽdra à souhait Donq' il faut mettre selon la coustume, dans vn vaisseau, deux liures de bois depeçé auec le Tour: & autant d'eau de vie, pour l'infusion & maceration. Et ce, par l'espace de quelque iours doit estre faict: à cause que ladite eau, est de substance fort vtile & tenue. De façon que sans aucune difficulté, elle penetre (ayant cette proprieté de separer, & deraciner l'huille de son propre subiect) plus aisément que aucune autre liqueur: & opere en telle sorte, que aucunement elle ne change ny corrompt la nature de ladicte huille: pour autant qu'elle conuient & approche bien prés du temperament des huilles. Aussi qu'en distillãt, elle sort la premiere & s'amasse dans le recipiãt: & se garde longuement (comme plus amplemẽt il sera icy aprés deduict). Ainsi par-apres, l'huile toute seule & pure, se distille. Voire en telle quãtité, que de quel-

ayant osté premierement de dessus le feu, le vase que nous auons dit deuoir representer vne vessie. Duquel il faudra disioindre le Col, & en tirer les Fæces, ou Excremens y restez. Puis apres, les detremper tant de fois, que les ayant passées par vne Estamine & recuittes, elles sortent comme Boulie: laquelle seruira de remede pour beaucoup de Maladies. Cecy soyt dit en general, de la maniere de tirer huilles des boys oleogineux.

Maniere de tirer Huilles de toutes especes de Gommes liquides.

CHAP. 3.

VOVLANT traicter d'une nouuelle maniere, & non encor (que ie sçache) d'aucun par cy deuant expliquée de tirer, & distiller Huille de toute sorte de Gommes liquides. Premierement ie diray, ce que par ce nom, gomme liquide, est entendu. C'est à sçauoir, toute substance visqueuse, laquelle distillée de quelque espece de Plante, à peyne peult estre contenüe en ses propres confins & limitez. Comme est la Therebentine, le Stirax-liquide: & autres semblables. Desquels quiconque vouldra tirer Huille, fault qu'il y procede en ceste façon. Par exemple: qu'il prenne deux liures de Therebentine, auec huit liures d'Eau, bien claire. Le tout enclos dans le Vase cy dessus escrit. Au reste tu suyuras diligemment toute le maniere tra-

duicte cy deſſus, pour tirer Huilles des Boys oleogineux. Et ſi tu le fais, l'huille que tu recueilleras, ſera treſ-pure & nette: de couleur fort claire & lucide : à odorer, plaine & ſuaue : au gouſt, gratieuſe. Toutes leſquelles qualitez ne ſe trouuent poinct en l'huille (quoy que tirée de meſme eſpece de Matiere) faicte & diſtillée ſelon la cõmune & vulgaire maniere. De quoy ſi on demande la raiſon. Cela ſe faict, à cauſe des qualitez de l'Eau: laquelle tempere la chaleur empraincte aux Matieres, par la vertu du feu & chaleur du Vaiſſeau : leſquelles autrement euſſent peu conceuoir vug Empireume : n'euſt eſté l'humidité de l'eau. Auſſi, que ladicte Huille, entre dans vn Recipiant, demy plain d'Eau freſche, qui pour cet effect apporte vn grand amandement Deſquelz ſuldicts moyens, deſtituez les communs diſtillateurs ne ſçauroient, ſuyuant leur maniere, faire Huille que les gens de bien puiſſent approuuer: pour eſtre icelle, de fort mauuaiſe odeur : de gouſt mal gratieux & de couleur noirſiſſant & iaunatre: De ſorte, qu'auec ſeureté, on ne pourroit ſeulement en appliquer aux parties externes du corps humain, encor' moins, en prendre par la bouche en breuage, ſans danger du Malade, qui en vſeroit. Au contraire: celle que nous auons enſeigné de faire ſelon noſtre Art, peult remedier aux Maladies interieures, & ſans degouſt du Patient luy peult eſtre exibée à boire. Auſſi, à fin que aucun ne ſoyt en doubte du temps que la Diſtillation

ſera acheuée : fault ſe prendre garde ,quand il ne coulera plus rien de la veſſie, dans le recipiant. Car alors ſera parfaicte & accomplie la diſtillation,de la meilleure & plus excellente huille. Combien que ſi quelqu'vn auoit enuie d'en tirer des Matieres reſtées dans le vaiſſeau,il pourroit ce faire ayſément,en iectant dans ladicte veſſie du Plomb,en petitz morceaux, iuſques à vne once. Et ce,par le Tuyau poſterieur dudict vaiſſeau. Lequel auſſi toſt que le plomb iecté,ne faudras de bien eſtoupper. Et eſtant ledict plomb fōdu il reſoudra les reliques des gōmes. De ſorte que tout ce-qui y ſera d'huilleux , coulera cōme l'huille,que tu receupuras dans vn autre recipiāt. Quoy paracheué, tu aduiſeras d'oſter du Fourneau ta veſſie ou courge,auec la plus grande dexterité,& induſtrie qu'il te ſera poſſible. N'obliāt à bien icelle nettoyer, pour en autres & pareilz vſages t'en ſeruir. qui eſt le tout que i'ay à te dire en cet endroict,touchant telle choſe.

De lextraction des huilles, de toutes eſpeces de gomme dure,qui ont beſoing de quelque huillle, & de moyenne chaleur,pour eſtre amoliées, & liquifiées.

CHAP. 4.

Ces eſpeces des gommes, qui ont aucunement diuers temperament que celuy des liquides, ont auſſi diuerſe conſiſtence, & font

plus de peyne à celuy qui en veut tirer huille, que non pas les liquides : à cauſe qu'ilz ſe reſoluent difficillement, & ont beſoing de quelque ſorte d'huille, & mediocre chaleur pour ayder à eux amollir: à fin que par apres, plus ayſément on en tire de l'huille. Auſſi quant à cela premierement faut noter, que d'icelles, aucunes ſont plus conſtipées & plus facheuſes à reſouldre, comme l'Encens: le Benioin. Aucunes moings & plus aiſées à liquifier, comme la Cire. Aucunes moyennes entre les deux, comme le Maſtic. Et toutes ces ſuſdictes Gommes, ſelon que plus ou moings elles ſont difficilles à ſe reſoudre, on les amollit auec les moyens que nous auons mys cy deſſus, & en meſme proportion en les diſtillant on vſe du feu, auec vne action plus lente: n'omectant rien au ſurplus, de tout ce qui aux precedens chapitres a eſté recenſé, pour diſtiller huille des gommes liquides : excepté, en l'eau, laquelle tu ne mectras iamais dans la veſſie auecq' ſes matieres : attendu que telles gommes endurent fort difficillement l'eau, pendant qu'encloſes dans le vaiſſeau, elles ſouſtiennent la violence du feu. Mais au lieu d'eau, on y peult mettre iuſques à trois onces d'huille de therebentine : tant à cauſe que cet huille eſt treſpure, & diſtillée par mediocre chaleur (ainſi qu'il a cy deſſus eſté dict) comme ayant vne proprieté plus voiſine de la nature de ces gommes Doncq'il ſéble plus conuenable d'en vſer, pour la diſtillation de ces matieres : & pour corriger

leur dureté. Aussi que par ce moyen, on tirera plus d'huille, qu'en usant selon la commune maniere d'arene. Et si tu as volonté d'user en ce faict, d'autre huille que de therebentine, il ne men chault: pourueu qu'il soyt despouillé de toute couleur & odeur, tant qu'il sera possible. Toutesfoys parce moyen tu ne profiteras d'auantage, que par le precedent. Car il y a encor quelque sorte de gommes, tant facheuses a se resouldre, comme est l'écens qu'il fault de mesme façon en tirer huille, que des feçes & excremés de therebentine : à sçauoir en iectant dans la Vessie par le tuyau posterieur, des petitz morceaux de plomb. Mais en leuant aussi vn peu plus hault le col de vessie, qu'en la distillation de la therebentine, & boys oleogineux. Et en ceste façon, apres que la matiere sera eschauffée, indubitablement tu verras quelques onces d'huille nager au dessus de l'eau du recipiant. Lesquelles, pour-autant qu'elles sembleroient de mauuuaise odeur, & insuaues au goust, a: cause de l'aduste qualité y emprainte par la vehemence de la chaleur, lors enclose dans la vessie, il les faudra corriger par changement d'eau froide dans: le recipiant, en les gardant pour l'usage que ie vien cy apres declairer. Ces choses susdites bien entendues: toutes les fois que tu voudras auoir plus grãde quantité d'huille, & plus claire & plus excellente: tu prendras deux liures des mesmes matieres & gommes, qu'estoit l'huille que tu gardois. Et les mettras dans la

vessie, bien nettoyées, qu'il conuiendra remettre sus le feu, en sorte que son col panche vn peu en bas: & en peu de téps (voire sās grāde vehemēce de feu) il se fera vne matiere de Beurre: laquelle fleura en assés grande abōdāce, quasi de moyenne consistence entre la gomme & l'huille auparauant distillée. De rechef, prendras ceste matiere Beurreuse, & la mettras dans ta vessie, l'ayant premierement tresbien nettoyée. Puis pour la seconde fois, la mettras sur le Fourneau auec quelques onces d'Huille purgée, que tu auras premieremēt tirée de la mesme espece de gōmes. Par ce moyen, & l'ayde d'un feu mediocre que tu y adiouteras, tu retireras autant d'huille (voire tres-exquis) que l'art & la nature t'ē pourroient ensemble donner. Doncques, de cecy est manifeste ceste voye, & maniere derniere enseignée, estre seule receuable: sans auoir esgard aux fraiz (cōme aucūs rustiques ont) mais à l'excellēce laquelle en tous arts, & experience nous doibt principallement estre proposee. Et aussi par la mesme voye, l'Ambre, la pierre dite Gagates, le Soulphre, & autres semblables especes puluerisées peuuēt estre dystillées. Cōme sēblablemēt, on peut faire de l'huille cōmune estāt premieremēt biē nettoyée & purgée dans vn vaisseau de plomb, ou en eau tiede. Or il suffira de cecy, touchant les especes de gommes plus dures, que celles dōt a esté cy deuant parlé: & lesquelles ne peuuent estre mollifiees, sans la mixtion de quelque sorte d'huille, & moyenne chaleur de feu.

De la maniere de tirer vne matiere visqueuse, en lieu d'huille, de toutes especes de Gommes, qui se resoluent plustost auec humeur aqueux, que oleogineux: comme la Myrrhe, le Stirax-calamite & autres semblables.

CHAP. 5.

PARCE qu'aucuns ne sont honteux de vendre communement vne liqueur, plustost vne matiere crasse & visqueuse, pour huille distillée des gommes, dont maintenant nous voulons traicter. Premierement, ie montreray par raisō, que matiere, est huille. Apres, quelle qu'elle soyt, i'ēseigneray l'art & maniere de faire. Toutes substāces qui meritēt le nom des huilles, faut necessairement qu'elles s'accordēt communemēt de temperament & qualitez: à sçauoir chault & humide auec l'air. Celles qu sont de ceste sorte conçoiuent aisément le feu: voire d'autant qu'elles sont proches de la nature de l'air, elles rendēt plus grande abondance d'huille: & au contraire pour-autant que de leur chaleur, elles communicquent auec le feu, aussi leur humidité luy seruent de pasture. Mais la matiere, qui vrayement est tirée de ces especes de gōmes, desquelz nous parlons maintenant, ne s'enflame poinct. Et partant ne doit estre estimée (au moings des gens sages) pour huille. Que si aucuns vouloyēt asseurer ceste matiere combustible, ie m'en raporteray à lexperience: que ie suis certain de-

uoir contreuenir à leurs dictz, moyennant que sans fraude elle soit faite. Car ie n'ignore point aucuns estre si éhontez, & impudens trõpeurs, qu'ilz ne se feignent de mesler parmy cette matiere, de l'eau de vie, huille cõmune, ou liqueur, combustible: laquelle matiere autrement d'elle mesme, difficilement prend feu. Parquoy ne fault pour cela attribuer, ny au temperament de cette matiere, ny à ses qualitez, cõbustilite. Ains plustost à la liqueur brulable, (i'vseray de ce mot qu'ilz y ont en cachette meslé.) Doncques il faut diligément aduiser, que ces imposteurs ne nous deçoiuent & abusent, & qu'en lieu de ce que nous demandons, ils ne nous donnent quelque autre chose adulterée, propre à s'enflamer. Ce qui aisément se congnoistra, lors que nous aurons entendu lartifice, que ie veux icy descrire. Et pour commencer, il faut prendre des œufs bien fraiz, & les ayant dans de l'eau chaude fait fort durcir, les fendre par le milieu, & en tirer les moyeulx, ou iaulnes: aux lieux desquels, par apres tu mettras autant de Gomme, & ce deuãt qu'ilz soyent refroidiz. Apres en reioingnant les deux moytiés de chascun, & y faisant vn trou au bout plus menu, tu les prendras en vne caue, afin que par l'humidité du lieu, la gomme y enclose (soit Mirrhe, ou Stirax-calamite) plus facilemét ne se resolue: & mettras soubs chacun vne fiole dans laquelle fluera vne matiere, ressemblant au miel, ou glus liquide.

Ce faict, prés ce q̃ aura esté distillé desdits œufs,

dans vne fiole: & icelle bien estoupée, couure la profondement de fient de cheual, afin que par sa chaleur (propre pour alterer & corrompre la qualité de cette matiere visqueuse) soit corrigée, & rendue plus humide, & semblable à l'huille. Laquelle matiere aussi puis apres, par beaucoup de distillations tu cuiras en la vessie & purgeras de toute ordure. Ainsi se recueillira chose fort ressemblãte à l'huille, soit que tu en iuges de l'attouchement, ou à la couleur, ou que ayes esgard à ses effectz, en la cure de quelques playes. Dõcques, il ne faudra s'esmerueiller, si plusieurs en vsent pour huille, mesmement meslée auec quel que liqueur brulable, pour la faire enflammer. Ce qui autrement n'aduiendroit (comme nous auons au-parauant dit) tesmoing l'experience. Mais attendu que ce ne sont que vrayes impostures: à mon iugement il seroit meilleur, les curieux de ces choses se contenter de cet humeur visqueux, receu dans des fioles, qu'auec tant de labeurs chercher (comme on dit) des nœudz en vn ionr. Que si aucũes toutesfois auoient en affection de tirer de ces gommes quelque substãce combustible: & ne se vouloient contenter plustost, que d'auoir tiré chose semblable : ilz pourront par le moyen qui s'ensuyt satisfaire à leur desir. Doncques, dessus vn marbre bien poly, faut qu'ilz brisent menu leur gõme, soit Mirrhe, ou Stirax-calamite, & la redigent en pouldre aussi subtile, qu'ont accoustumé les peintres rediger leurs couleurs. Apres, la faudra messer a-

nec quelque huille, qui luy conuienne de temperament, comme de Therebētine, cire, ou huille commune, purgée en la maniere que cydessus nous auons enseignée: iusques à ce qu'elle ressēble, Boulie: laquelle mise dans la vessie, il te faudra puis apres distiller: & ce qu'en recueilliras, aisément s'enflāmera. Mais qu'il se puisse vrayement ou non, appeller huille de gomme: i'en laisse le iugement aux autres. Et voilà la maniere, par laquelle on peut dissouldre ces especes de gomme, qui se resoluent par humeur aqueux, non oleogineux: à quoy ayant encores adiousté vn autre chapitre, feray fin à cet œuure, attendāt l'occasion, & mon loisir plus commode.

De la composition d'vn Baulme tres-suaue, & odorant.

CHAP. 6.

NOus auons cy deuant enseigné la maniere generale & exacte (entant que nostre imbecilité le nous a permis) de distiller huilles d'vn chacū vegetable, & espece de gōmes: en laquelle qui se voudra employer, aydera beaucoup, & proffitera grandement aux humains: non seulement pour guarir les playes, mais aussi pour curer & medicamenter les maladies internes, auec grande louange & admiration: qui se fera moyennant que l'on en vse comme il faut. Mais par ce que mon dessein n'est d'en enseigner l'vsage, pour n'auoir la cōgnoissance de medecine assez en main, ausi que l'occasion presente ny le but que me suys proposé, ne le permettent: en laissant & remettant tout cet affaire aux medecins,

ie me contenteray d'asseurer, la matiere des susdites huilles estre diverse, & quelles nont aussi toutes seblables facultés & vertus, que les simples ou materiaux, desquelz elles auront esté tirées, comme en mollifiant, cuisant, attirant, detergeant, ou nettoiant: & autres semblables operations: pour lesquelles on vse de medicamens. Ce que ie pourrois aisément demonstrer, n'estoit la briefueté que ie me suis proposé, & la hatiueté de mon imprimeur, qui m'en destournent. Maintenant donques, que nous acheuons le traicté des distillations (& croy que non sans le contentement & grād plaisir de ceux, qui s'en meslent): pour la conclusion du present œuure j'insereray en celieu, la façon d'vng tressuaue odorant Baulme, affin que estans d'iceluy oincts & perfumez les distillateurs, ilz puissent effacer & aneantir la puanteur, quilz pourroient auoir endurée des diuerses matieres distillées: ou bien corriger tout mauuais air: & ainsi pourront rece uoir cōtétemét de leurs labeurs endurez. Dōc ques esliz les simples, qui sont plus approuuez pour conforter le Cerueau, & plus suaues à flai rer, comme des Aromates, la Canelle: l'escorce de Muscade, clouz de giroffle: & autres sembla-bles. Des herbes, l'Hysope: le Rosmarin, la Saul-ge, la Lauāde, le Spica-nardi, & leurs sēblables. Des gōmes, le Stirax-calamit, le Benioin: Lada num & autres ailleurs nommez. Desquelles ma-tieres susdictes, tu tireras huilles, lesquelles apres si tu mesle au iugement d'vn qui ayt bon nez: tu

composeras vne odeur de diuerses especes, que indubitablemẽt surpassera de beaucoup tous les trochisques & drogueries des parfumeurs. Que s'il te greuoit de distiller tant de choses: tu pourras suyure vne autre maniere (mais nõ peut estre si heureuse) Assauoir, il te faut rediger en poudre tres-subtile tes matieres sur du marbre, puis y instiller de l'huille, meslant tousiours ladicte poudre, iusques à ce qu'elle deuienne, comme en cõsistence de Boulie laquelle encor'apres tu dissoudras auec eau de vie, & cinq fois autãt d'eau rose. Puis le tout mis dans la vessie sur le fourneau, la distilleras à petit feu. Et ce qui t'ẽ reuiẽdra d'abondant, excedera en suauité & plaisãce, l'odeur de tous les simples, que tu auras esté soigneux & diligent, tant à bien proportionner tes matieres distillatiues, qu'abien & seurement conduire ton entreprinse.

Fin du second liure.